

# MENUS SCOLAIRES

## PRESENCE DES ALLERGENES IDENTIFIES

Affichage suivant le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

La collectivité n'est pas en mesure de diffuser les allergènes autres que ceux à déclaration obligatoire.

SEMAINE 24	TYPE	PLAT	Anhydrides sulfureux et Sulfites	Arachide et produits à base d'arachides	Crustacés et produit à base de crustacés	Céleri et produits à base de céleri	Céréales contenant du Gluten	Fruits à coque - Amande Noisette Noix Pistache	Graines de Sésame et produits à base de sésame	Lait et produits à base de lait	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Moutarde et produits à base de moutarde	Oeuf et produits à base d'oeufs	Poisson et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi 9 Juin 2025	DEJEUNER															
Mardi 10 Juin 2025	DEJEUNER	Tartare de concombres								X			X			
		Ravioli aux légumes				X	X			X				X		
		Emmental								X						
		Salade de fruits BIO														
		Flûte					X									
Mercredi 11 Juin 2025	DEJEUNER	Macedoine de légumes à la mayonnaise	X										X	X		X
		Filet de poulet froid	X										X	X		X
		Oeuf dur (s/v)												X		
		Taboulé accompagnement					X									
		Samos								X						
		Abricot														
		Flûte					X									
	GOÛTER	Petit yoco à boire								X						
		Melon Charentais														
		Madeleine					X			X				X		X
Jeudi 12 Juin 2025	DEJEUNER	Salade de tomate à la mozzarella								X						
		Steak haché														
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X							X		
		Coquillettes à la crème de Gruyère					X			X						
		Melon jaune														
		Flûte					X									
Vendredi 13 Juin 2025	DEJEUNER	Salade verte à la fête								X						
		Rôti de boeuf froid à la sauce ketchup BBC														
		Acras de morue (s/v)					X								X	
		Petits pois au jus					X									
		Fromage blanc nature* BIO								X						
		Pancake et miel					X			X				X		
		Flûte					X									

Toutes les crudités ou salades composées fabriquées dans nos cuisines centrales ne sont pas assaisonnées. L'assaisonnement est effectué sur chaque restaurant avec de la vinaigrette maison composée d'huile, de sel, de vinaigre et de moutarde. Contenant les allergènes **Moutarde, Anhydrides sulfureux et Sulfites**.

(s/v) Substitut sans viande.

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel et des modifications peuvent être effectuées.

Les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.