

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 26	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 23 Juin 2025	DEJEUNER	Tomate à la croque au sel														
		Boulette d agneau à la sauce provençale					X									X
		Boulette sarasin lentille à la sauce tomate (s/v)				X	X			X						
		Beignets de chou fleur					X			X						
		Yaourt nature* BIO								X						
		Madeleine aux pépites de chocolat					X			X				X		X
		Flûte					X									
Mardi 24 Juin 2025	DEJEUNER	Salade verte au maïs														
		Saucisse végétale					X									
		Purée de carottes	X							X						
		Edam BIO								X						
		Abricot														
		Flûte					X									
Mercredi 25 Juin 2025	DEJEUNER	Melon Charentais														
		Jambon de poulet														
		Roulé de kamaboko (s/v)	X		X		X						X	X	X	X
		Salade de riz													X	
		Petit suisse								X						
	GOÛTER	Banane														
		Flûte					X									
		Kiri								X						
		Pastèque														
Jeudi 26 Juin 2025	DEJEUNER	Flûte					X									
		Taboulé					X									
		Filet de hoki sauce citron	X			X	X			X					X	
		Haricots verts persillés								X						
		Crème brûlée					X			X				X		
		Pomme* AOP														
Vendredi 27 Juin 2025	DEJEUNER	Flûte					X									
		Salade de concombres														
		Rôti de porc froid à la mayonnaise	X										X	X		X
		Oeuf dur (s/v)												X		
		Pâtes froides accompagnement	X				X						X			
		Emmental* BIO								X						
		Compote berlingot														
		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.