

# 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.

## Modifs menus cause grève du 13/05

SEMAINE 20	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 12 Mai 2025	DEJEUNER	Taboulé					X									
		Emincé de porc au caramal	X				X									
		Filet de hoki au basilic (s/v)				X	X			X					X	
		Carottes persillées								X						
		Demi poire au chocolat	X				X			X				X		X
Mardi 13 Mai 2025	DEJEUNER	Flûte					X									
		<b>Menu Grève</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mercredi 14 Mai 2025	DEJEUNER	Carottes râpées														
		Poisson pané					X			X					X	
		Pâtes multicolores au beurre					X			X						
		Brie portion								X						
		Compote pomme BIO														
	GOÛTER	Flûte					X									
		Candy'up à la vanille								X						
		Pâte à tartiner						X		X						X
		Boudoir					X			X				X		
Jeudi 15 Mai 2025	DEJEUNER	Salade de riz														
		Omelette								X				X		
		Epinards à la béchamel					X			X						
		Yaourt nature* BIO								X						
		Beignet fourré à la framboise					X							X		
		Flûte					X									
Vendredi 16 Mai 2025	DEJEUNER	Salade de concombres BIO														
		Poulet à l'ananas	X				X									
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X							X		
		Jardinière de légumes								X						
		Edam BIO								X						
		Cerise														
		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.