

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 19	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 5 Mai 2025	DEJEUNER	Salade de betteraves														
		Gratin de chou fleur, pommes de terre et jambon					X			X						
		Gratin de chou fleur, pommes de terre et poisson (s/v)					X			X					X	
		Camembert* BIO								X						
		Poire* BIO														
Mardi 6 Mai 2025	DEJEUNER	Flûte					X									
		Salade verte aux croûtons					X			X						
		Dos de colin meunière					X			X					X	
		Petits pois BIO														
		Petit suisse								X						
Mercredi 7 Mai 2025	DEJEUNER	Banane* BIO														
		Flûte					X									
	GOÛTER	Salade Niçoise													X	
		Blanquette de veau à l'ancienne					X			X						
		Omelette (s/v)								X				X		
Jeudi 8 Mai 2025	DEJEUNER	Pommes noisettes					X									
		Compote pomme														
		Flûte					X									
		Jus de pomme														
		Confiture														
Vendredi 9 Mai 2025	DEJEUNER	Flûte					X									
		Salade de concombres														
		Chicken wing rôti nature														
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X							X		
		Farfalle au fromage et basilic					X			X						
		Fraises au sucre locales														
		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.