

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 10	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 3 Mars 2025	DEJEUNER	Salade piémontaise à l'oeuf	X									X	X				
		Omelette								X				X			
		Ratatouille BIO															
		Gouda BIO								X							
		Compote pomme vanille															
Mardi 4 Mars 2025	DEJEUNER	Flûte					X										
		Salade salsa															
		Macaroni au jambon et à la crème de vache qui rit					X		X								
		Macaroni au poisson (s/v)					X		X							X	
		Kiri							X								
Mercredi 5 Mars 2025	DEJEUNER	Donut au sucre				X		X						X		X	
		Flûte				X											
		Fleurettes de chou fleur sauce cocktail	X						X				X	X			X
		Paupiette de veau à la sauce forestière					X		X								X
		Paupiette du pêcheur (s/v)			X	X	X		X			X		X	X		X
	GOÛTER	Flageolets verts													X	X	X
		Fromage blanc aromatisé							X								
		Flûte					X										
Jeudi 6 Mars 2025	DEJEUNER	Jus d orange															
		Pâte à tartiner						X		X							X
		Flûte					X										
		Carottes râpées															
		Noix de joue de porc confite															
Vendredi 7 Mars 2025	DEJEUNER	Poisson au court bouillon (s/v)				X	X			X					X		
		Beignets de chou fleur					X			X							
		Camembert* BIO								X							
		Clémentine* BIO															
		Flûte					X								X		
DEJEUNER	Velouté de légumes				X					X				X			
	Raviolis au saumon					X				X					X		
	Fromage blanc nature* BIO									X							
	Banane* BIO																
		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.