

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 11	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 10 Mars 2025	DEJEUNER	Radis au beurre								X						
		Saucisse de Toulouse														
		Saucisse végétale (s/v)					X									
		Aligot de l'Aubrac BBC								X						
		Kiwi* BIO														
		Flûte					X									
Mardi 11 Mars 2025	DEJEUNER	Tarte à la tomate					X			X						
		Risotto de petits pois au parmesan (plat complet)				X				X				X		
		Fromage blanc nature* BIO								X						
		Clémentine														
		Flûte					X									
Mercredi 12 Mars 2025	DEJEUNER	Taboulé					X									
		Blanquette de veau à l'ancienne					X			X						
		Omelette (s/v)								X				X		
		Haricots beurre persillés								X						
		Camembert								X						
	GOÛTER	Compote pomme														
		Flûte					X									
		Petit yoco à boire								X						
		Tranche de cake					X							X		
		Banane														
Jeudi 13 Mars 2025	DEJEUNER	Pamplemousse au sucre														
		Poisson pané					X			X					X	
		Pennes au fromage					X			X						
		Ile flottante								X				X		
		Flûte					X									
Vendredi 14 Mars 2025	DEJEUNER	Salade verte à l'Emmental								X						
		Goulash de boeuf					X									
		Poisson au court bouillon (s/v)				X	X			X					X	
		Printanière de légumes								X						
		Pomme* AOP														
		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.