

# 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 12	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 17 Mars 2025	DEJEUNER	Salade verte à l'Emmental								X						
		Boulette de boeuf savoyarde				X	X			X				X		X
		Boulette sarasin lentille à la sauce tomate (s/v)				X	X			X						
		Semoule au beurre					X			X						
		Liégeois chocolat								X						
		Flûte					X									
Mardi 18 Mars 2025	DEJEUNER	Salade piémontaise à l'oeuf	X										X	X		
		Nuggets de poisson			X		X			X			X		X	
		Petits pois au jus					X									
		Edam BIO								X						
		Kiwi														
		Flûte					X									
Mercredi 19 Mars 2025	DEJEUNER	Pomelos														
		Blanquette de veau à l'ancienne					X			X						
		Poisson au court bouillon (s/v)				X	X			X					X	
		Beignets de chou fleur					X			X						
		Yaourt aromatisé								X						
		Banane														
		Flûte					X									
	GOÛTER	Jus de pomme														
		Pâte à tartiner						X		X						X
		Boudoir					X			X				X		
Jeudi 20 Mars 2025	DEJEUNER	<b>Menu Grève</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Vendredi 21 Mars 2025	DEJEUNER	Soupe de carottes et patates douces				X				X						
		Cannelloni ricotta épinards					X			X				X		
		Fromage blanc aux éclats de galette					X			X				X		
		Clémentine* 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.