

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 13	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 24 Mars 2025	DEJEUNER	Pâté de campagne et cornichons	X				X			X			X	X		X
		Thon mayonnaise (s/v)	X									X	X	X	X	X
		Escalope de poulet à la sauce aux marrons					X			X						
		Poisson au court bouillon (s/v)				X	X			X					X	
		Julienne de légumes et de pommes de terre				X				X						
		Fromage blanc nature								X						
		Flûte					X									
Mardi 25 Mars 2025	DEJEUNER	Oeuf dur mayonnaise	X									X	X			X
		Haricots verts à la bolognaise BIO	X			X	X									
		Haricots verts et omelette (s/v)								X				X		
		Camembert								X						
		Muffin fourré aux myrtilles					X							X		
		Flûte					X									
Mercredi 26 Mars 2025	DEJEUNER	Salade de concombres														
		Filet de hoki sauce citron	X			X	X			X					X	
		Riz basmati														
		Petit suisse								X						
		Pomme														
	GOÛTER	Flûte					X									
		Compote berlingot														
		Banane														
		Madeleine					X			X				X		X
Jeudi 27 Mars 2025	DEJEUNER	Taboulé					X									
		Omelette								X				X		
		Brocolis à la béchamel					X			X						
		Edam BIO								X						
		Poire* BIO														
		Flûte					X									
Vendredi 28 Mars 2025	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X			X						
		Pâtes carbonara					X			X						
		Carbonara végétale (s/v)					X			X		X				X
		Bûchette aux laits mélangés								X						
		Compote pomme fraise														
		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.