

MENU SCOLAIRE
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 01	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 30 Décembre 2024	DEJEUNER	Saucisson cuit à l ail	X				X			X			X
		Thon mayonnaise (s/v)	X										X	X	X	X
		Blanc d encornet à la sauce armoricaine	X		X	X	X			X		X			X	
		Riz basmati														
		Tartare nature								X						
		Pomme														
	GOUTER	Flûte					X									
		Jus de pomme														
		Barre de céréales au chocolat					X	X		X						X
		Pomme														
Mardi 31 Décembre 2024	DEJEUNER	Oeuf dur mayonnaise	X										X	X		X
		Steak fromager BIO								X						
		Petits pois au jus					X									
		Salade de fruits frais														
	GOUTER	Flûte					X									
		Compote berlingot														
		Madeleine					X			X				X		X
		Bâton de chocolat								X						
Mercredi 1 Janvier 2025	DEJEUNER															
Jeudi 2 Janvier 2025	DEJEUNER	Salade de pommes de terre														
		Potée aux choux et à la saucisse					X									
		Potée de chou au poisson (s/v)					X			X					X	
		Yaourt nature								X						
		Tarte aux pommes					X			X				X		
	GOUTER	Flûte					X									
		Candy'up à la fraise								X						
		Cookie					X	X		X				X		X
		Clémentine														
Vendredi 3 Janvier 2025	DEJEUNER	Salade verte														
		Rôti de dinde poêlé au jus					X			X						
		Dos de colin meunière (s/v)					X			X					X	
		Coquille à la crème de Gruyère					X			X						
		Orange														
	GOUTER	Flûte					X									
		Ptît Louis								X						
		Jus de pomme														
		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.