

**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

SEMAINE 33	TYPE	PLAT	Allergènes															
			Anhydrides sulfureux et Sulfités	Arachide et produits à base de cacahuètes	Œuf et produits à base de produits laitiers	Céleri	Céréales contenant du gluten	Coque - Amande	Noisette	Graines de sésame et produits à base de	Sésame et produits à base de	Lupin et produits à base de	Mollusques et produits à base de	Moutarde et produits à base de	Œuf et produits à base d'œufs	Poisson et produits à base de	Poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi 11 Août 2025	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons																
		Pizza aux 4 fromages																
		Salade de haricots verts																
		Fromage blanc à la vanille																
	GOUTER	Brisures d'ananas au sirop																
		Flûte																
		Jus de pomme																
		Beignet fourré au chocolat																
		Nectarine																
Mardi 12 Août 2025	DEJEUNER	Salade de boulghour lentilles corail cranberries																
		Omelette																
		Epinards à la béchamel																
		Camembert																
	GOUTER	Melon Charentais																
		Flûte																
		Compote berlingot																
		Confiture																
		Flûte																
Mercredi 13 Août 2025	DEJEUNER	Pastèque																
		Parmentière de poisson maison	X				X	X								X		
		Kiri																
	GOUTER	Compote pomme																
		Flûte																
		Candy'up à la vanille																
		Nectarine																
Cookie							X	X						X		X		
Jeudi 14 Août 2025	DEJEUNER	Salade de concombres																
		Jambon de poulet (s/v)																
		Œuf dur	X											X	X			X
		Taboulé							X									
	GOUTER	stick Emmental																
		Melon Charentais																
		Flûte							X									
		Jus de pomme																
		Pâte à tartiner									X							X
Pancakes							X							X				
Vendredi 15 Août 2025	DEJEUNER																	

Toutes les crudités ou salades composées fabriquées dans nos cuisines centrales ne sont pas assaisonnées. L'assaisonnement est effectuée 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 Sulfités**.

(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.