

**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 23	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 2 Juin 2025	DEJEUNER	Salade de betteraves														
		Lasagnes au saumon					X							X	X	
		Camembert* BIO								X						
		Pomme* AOP														
		Flûte					X									
Mardi 3 Juin 2025	DEJEUNER	Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche	X							X						
		Escalope de poulet au jus				X	X							X		
		Oeuf brouillé (s/v)								X				X		
		Petits pois au jus					X									
		Fromage blanc nature* BIO								X						
		Brookie					X	X		X				X		X
		Flûte					X									
Mercredi 4 Juin 2025	DEJEUNER	Salade verte à la féta								X						
		Rôti de boeuf froid à la sauce ketchup bbc														
		Dos de colin meunière (s/v)					X			X					X	
		Purée de carottes	X				X			X						
		Compote pomme poire														
	GOUTER	Flûte					X									
		Jus d orange														
		Confiture														
		Flûte					X									
Jeudi 5 Juin 2025	DEJEUNER	Taboulé					X									
		Jambon blanc														
		Poisson au court bouillon (s/v)				X	X			X					X	
		Ratatouille BIO														
		Yaourt nature* BIO								X						
		Banane* BIO														
		Flûte					X									
Vendredi 6 Juin 2025	DEJEUNER	Salade de concombres														
		Saucisse végétale					X			X						
		Pommes de terre campagnardes					X									
		Edam BIO								X						
		Fraise Chantilly								X						
		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.