

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 33	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'œufs	Poisson et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi 10 Août 2026	DEJEUNER	Salade verte														
		Pizza aux 4 fromages					X			X						
		Salade de haricots verts														
	GOÛTER	Fromage blanc à la vanille								X						
		Brisures d'ananas au sirop														
		Flûte BIO					X									
		Edam BIO								X						
		Jus de pomme														
		Abricot														
		Flûte BIO					X									
Mardi 11 Août 2026	DEJEUNER	Carottes rapées											X			
		Fricassée d'omelette à la sauce tomate												X		
		Gratin de courgettes et de pommes de terre								X						
	GOÛTER	Camembert								X						
		Crêpe confiture fraise et chantilly					X			X				X		
		Flûte BIO					X									
		Yaourt à boire								X						
		Melon Charentais														
		Barre de céréales au chocolat					X	X		X						X
Mercredi 12 Août 2026	DEJEUNER	Pastèque														
		Rôti de boeuf froid à la sauce ketchup														
		Roulé de kamaboko (s/v)	X		X		X						X	X	X	X
	GOÛTER	Salade de pommes de terre														
		Kiri								X						
		Compote pomme vanille														
		Flûte BIO					X									
		Candy'up à la vanille								X						
		Nectarine* BIO														
		Gâteau aux pépites de chocolat					X			X				X		X
Jeudi 13 Août 2026	DEJEUNER	Salade de concombres														
		Jambon de poulet														
		(Œuf dur (s/v)	X										X	X		X
	GOÛTER	Taboulé accompagnement					X									
		Emmental* BIO								X						
		Melon Charentais														
		Flûte BIO					X									
		Pâte à tartiner						X		X						X
		Jus de pomme														
		Flûte BIO					X									
Vendredi 14 Août 2026	DEJEUNER	Tomate à la croque au sel														
		Paupiette de saumon			X	X	X			X		X		X	X	X
		Riz pilaf														
	GOÛTER	Yaourt aux fruits mixés								X						
		Abricot														
		Flûte BIO					X									
		Jus d'orange														
		Tarte moelleuse aux abricots					X			X				X		
		Pêche jaune														

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) Substitué 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.