

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 34	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 17 Août 2026	DEJEUNER	Salade verte														
		Cheeseburger					X			X						
		Fishburger (s/v)			X		X		X	X		X	X		X	
		Potatoes					X									
		Yaourt aromatisé BIO								X						
	GOÛTER	Nectarine Régional														
		Flûte BIO					X									
		Jus de pomme														
		Beurre et confiture							X							
		Flûte BIO					X									
Mardi 18 Août 2026	DEJEUNER	Pastèque														
		Chicken wing rôti nature														
		Poisson à la mayonnaise (s/v)	X										X	X	X	X
		Blé en salade					X								X	
		Fromage blanc nature* BIO							X							
	GOÛTER	Framboise BIO														
		Flûte BIO					X									
		Compote berlingot														
		Nectarine* BIO														
		Cake rocher aux fruits confits					X			X				X		
Mercredi 19 Août 2026	DEJEUNER	Salade piémontaise à l'oeuf	X										X	X		
		Fian aux petits légumes								X				X		
		Ratatouille														
		Fromage blanc à la fraise BIO								X						
		Pêche Régional														
	GOÛTER	Flûte BIO					X									
		Emmental* BIO								X						
		Jus d orange														
		Abricot														
Jeudi 20 Août 2026	DEJEUNER	Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche	X							X						
		Poisson à la mayonnaise	X										X	X	X	X
		Pâtes en salade	X				X						X			
		Edam BIO								X						
		Eclair au chocolat					X			X				X		X
	GOÛTER	Flûte BIO					X									
		Yaourt à boire								X						
		Pastèque														
		Biscuit céréalié					X									X
Vendredi 21 Août 2026	DEJEUNER	Tomate à la croque au sel														
		Merguez grillée														
		Poisson pané (s/v)					X			X					X	
		Pommes Chips														
		Sucette rafraîchissante														
	GOÛTER	Nectarine Régional														
		Flûte BIO					X									
		Petit yoco à boire								X						
		Brownie					X	X						X		X
		Compote abricot														

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.