

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 35	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 24 Août 2026	DEJEUNER	Melon Charentais														
		Quiche lorraine					X			X				X		
		Tarte au fromage (s/v)					X			X				X		
		Salade de concombres	X										X			
		Yaourt à boire								X						
	GOÛTER	Abricot														
		Flûte BIO					X									
		Candy'up à la fraise								X						
		Cake rocher aux fruits confits					X			X				X		
Mardi 25 Août 2026	DEJEUNER	Pêche* BIO														
		Radis au beurre								X						
		Nuggets de volaille BIO					X			X				X		X
		Nuggets de poisson (s/v)			X		X			X			X		X	
		Tartare de courgettes											X	X		
	GOÛTER	Ile flottante								X				X		
		Flûte BIO					X									
		Jus de pomme														
		Madeleine					X			X				X		X
Mercredi 26 Août 2026	DEJEUNER	Melon Charentais														
		Tomates en vinaigrette														
		Crousty filet citron					X									
		Pépinettes au bouillon de légumes					X									
		Gouda BIO								X						
	GOÛTER	Pastèque BIO														
		Flûte BIO					X									
		Yaourt à boire								X						
		Mini roulé à la fraise					X			X				X		
Jeudi 27 Août 2026	DEJEUNER	Compote berlingot														
		Salade de haricots verts														
		Roulé de kamaboko	X		X		X						X	X	X	X
		Taboulé accompagnement					X									
		Fromage blanc								X						
	GOÛTER	Nectarine														
		Flûte BIO					X									
		Jus d'orange														
		Barre de céréales au chocolat					X	X		X						X
Vendredi 28 Août 2026	DEJEUNER	Nectarine Régional														
		Salade verte aux croûtons					X			X						
		Rôti de dinde poêlé au jus					X			X						
		Pavé de poisson à la sauce tomate (s/v)				X	X								X	
		Jardinière de légumes								X						
	GOÛTER	Brie portion								X						
		Muffin à la vanille					X			X				X		
		Flûte BIO					X									
		Compote berlingot														
		Beurre et confiture								X						
		Flûte BIO					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) 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.