

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 32	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 3 Août 2026	DEJEUNER	Melon Charentais														
		Macaronis à la bolognaise	X			X	X			X						
		Macaroni au poisson (s/v)					X			X				X	X	
		Emmental* BIO								X						
		Fruits au sirop														
	GOÛTER	Flûte BIO					X									
		Compote berlingot														
		Gaillardise abricots					X			X				X		
		Pomme														
Mardi 4 Août 2026	DEJEUNER	Salade de riz														
		Feuilleté au saumon			X		X			X				X	X	
		Petits pois au jus														
		Yaourt aromatisé BIO								X						
		Abricot														
	GOÛTER	Flûte BIO					X									
		Jus de pomme														
		Pâte à tartiner						X		X						X
		Gâteau au fromage blanc					X			X				X		
Mercredi 5 Août 2026	DEJEUNER	Salade verte à la fête								X						
		Saucisse de Toulouse														
		Saucisse végétale (s/v)					X									
		Pommes noisettes					X									
		Crème dessert lactée à la vanille								X						
	GOÛTER	Flûte BIO					X									
		Jus d orange														
		Emmental* BIO								X						
		Melon jaune														
		Flûte BIO					X									
Jeudi 6 Août 2026	DEJEUNER	Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche	X							X						
		Tortilla pommes de terres oignons								X				X		
		Salade de lentilles														
		Camembert								X						
		Pastèque BIO														
	GOÛTER	Flûte BIO					X									
		Candy'up au chocolat								X						
		Beurre et confiture								X						
		Flûte BIO					X									
Vendredi 7 Août 2026	DEJEUNER	Salade de tomate à la mozzarella								X						
		Filet de poulet froid	X			X	X			X			X	X		X
		Thon mayonnaise (s/v)	X										X	X	X	X
		Pommes de terre froides														
		Sucette rafraichissante								X						
	GOÛTER	Flûte BIO					X									
		Fromage pick et croc								X						
		Jus d orange														
		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) 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.