

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 30	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 20 Juillet 2026	DEJEUNER	Radis en rondelles														
		Filet de poulet meunière					X							X		
		Dos de colin meunière (s/v)					X								X	
		Salade piémontaise à l'œuf	X							X			X	X		
		Yaourt aromatisé								X						
	GOÛTER	Nectarine Régional														
		Flûte BIO					X									
		Candy'up au chocolat								X						
		Barre de céréale pomme et raisin	X				X									X
		Abricot														
Mardi 21 Juillet 2026	DEJEUNER	Salade de pommes de terre et thon mayonnaise	X										X	X	X	X
		Nuggets de poisson			X		X			X			X		X	
		Concombre en vinaigrette														
		Rondelé nature								X						
		Melon vert d Espagne														
	GOÛTER	Flûte BIO					X									
		Jus d orange														
		Beurre et confiture								X						
		Nectarine Régionale														
		Flûte BIO					X									
Mercredi 22 Juillet 2026	DEJEUNER	Salade Alaska			X		X			X			X	X	X	
		Rôti de veau à la mayonnaise	X										X	X		X
		Poisson à la mayonnaise (s/v)	X										X	X	X	X
		Carottes râpées														
		Fromage blanc aux éclats de galette					X			X				X		
	GOÛTER	Flûte BIO					X									
		Jus de pomme														
		Beignet fourré au chocolat					X	X		X				X		X
		Abricot														
Jeudi 23 Juillet 2026	DEJEUNER	Gaspacho tomates et concombres														
		Œuf dur	X										X	X		X
		Taboulé accompagnement					X									
		Camembert* BIO								X						
	GOÛTER	Sucette rafraîchissante														
		Flûte BIO					X									
		Tartare nature								X						
		Compote berlingot														
Vendredi 24 Juillet 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Salade à la catalane													X	
		Jambon blanc														
		Œuf dur (s/v)	X										X	X		X
		Salade douceur de crudités					X			X						
	GOÛTER	Petit yoco à boire								X						
		Abricot														
		Flûte BIO					X									
		Jus de pomme														
		Fromage pick et croc								X						
		Melon vert d'Espagne														

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.