

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 28	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 6 Juillet 2026	DEJEUNER	Melon Charentais																
		Calamar à la romaine			X		X			X		X				X		
		Riz pilaf BIO																
		Edam BIO									X							
	GOÛTER	Clafoutis aux cerises					X				X				X			
		Flûte BIO					X											
		Yaourt à boire									X							
		Nectarine																
Mardi 7 Juillet 2026	DEJEUNER	Madeleine					X			X				X			X	
		Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche	X							X								
		Jambon de poulet																
		Poisson à la mayonnaise (s/v)	X										X	X	X	X	X	
	GOÛTER	Pommes de terre froides																
		Petit suisse									X							
		Pêche* BIO																
		Flûte BIO					X											
Mercredi 8 Juillet 2026	DEJEUNER	Pâte à tartiner						X		X							X	
		Compote berlingot																
		Flûte BIO					X											
		Salade de concombres						X										
	GOÛTER	Pois chiches à la tomate					X											
		Semoule végétale					X											
		Bûchette aux laits mélangés									X							
		Melon Charentais																
Jeudi 9 Juillet 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X											
		Candy'up à la vanille								X								
		Cookie					X	X		X				X			X	
		Abricot																
Vendredi 10 Juillet 2026	DEJEUNER	Tomate à la croque au sel																
		Rôti de boeuf froid à la sauce ketchup																
		Roulé de kamaboko (s/v)	X		X		X						X	X	X	X	X	
		Salade de lentilles																
	GOÛTER	Yaourt aromatisé									X							
		Muffin fourré au caramel beurre salé					X	X		X					X			
		Flûte BIO					X											
		Emmental* BIO									X							
Samedi 11 Juillet 2026	DEJEUNER	Jus d'orange																
		Pêche jaune																
		Flûte BIO					X											
		Salade verte						X		X								
	GOÛTER	Cheeseburger					X			X								
		Fishburger (s/v)			X		X		X	X		X	X			X		
		Pommes noisettes					X											
		Ketchup																
Dimanche 12 Juillet 2026	DEJEUNER	Fromage blanc à la vanille								X								
		Pastèque																
		Flûte BIO					X											
		Candy'up au chocolat									X							
Mardi 13 Juillet 2026	DEJEUNER	Madeleine					X			X				X			X	
		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

(s/v) Substitué sans viande.

de moutarde. Contenant les allergènes **Moutarde, Anhydrides sulfureux et Sulfites.**

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.