

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 23	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 1 Juin 2026	DEJEUNER	Salade de tomate à la mozzarella								X							
		Cordon bleu végétal					X			X				X			
		Frites de patate douce															
		Fromage blanc BIO *								X							
		Confiture à la fraise															
Mardi 2 Juin 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Salade niçoise	X										X	X			
		Tajine d'agneau					X										
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X								X		
		Poêlée de haricots verts et beurre				X				X							
		Edam BIO								X							
Mercredi 3 Juin 2026	DEJEUNER	Compote pomme															
		Flûte BIO					X										
		Salade de concombres															
		Filet de hoki à la rouille	X			X	X						X	X	X	X	
	GOÛTER	Purée de courgettes								X							
		Tartare nature								X							
		Kiwi Régional															
Jeudi 4 Juin 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Jus d'orange															
		Confiture et beurre								X							
		Flûte BIO					X										
		Taboulé					X										
		Jambon de poulet															
Vendredi 5 Juin 2026	DEJEUNER	Poisson au court bouillon (s/v)			X	X									X		
		Ratatouille BIO															
		Yaourt nature* BIO								X							
		Banane* BIO															
		Flûte BIO					X										
		Salade codée						X									
DEJEUNER	Boulettes mystères				X	X			X					X			
	Légumes de l'énigme											X	X				
	Petit indice crémeux								X								
	Le dessert du code secret					X	X		X					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) 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.