

**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 26	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 22 Juin 2026	DEJEUNER	Salade de tomate à la mozzarella								X						
		Sauté d'agneau aux petits légumes					X									
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X								X	
		Semoule végétale					X									
		Fromage blanc bio								X						
		Framboise BIO									X					
		Flûte BIO					X									
Mardi 23 Juin 2026	DEJEUNER	Pastèque														
		Merguez grillée														
		Merguez végétale (s/v)					X					X				
		Purée d'épinards								X						
		Edam BIO								X						
		Abricot									X					
Mercredi 24 Juin 2026	DEJEUNER	Tartare de courgettes										X	X			
		Jambon de poulet														
		Oeuf dur (s/v)	X										X	X		
		Salade de lentilles et pois chiches				X										
		Petit suisse								X						
		Melon Charentais									X					
	GOÛTER	Flûte BIO					X									
		Kiri								X						
		Pastèque														
		Flûte BIO					X									
Jeudi 25 Juin 2026	DEJEUNER	Salade de concombres														
		Crousty filet citron					X									
		Risotto de petits pois au parmesan								X						
		Yaourt nature* BIO								X						
		Cerise														
		Flûte BIO					X									
Vendredi 26 Juin 2026	DEJEUNER	Gaspacho tomates et concombres														
		Fish'chips de colin	X				X			X		X	X	X		
		Salade douce de crudités					X			X						
		Emmental* BIO								X						
		Tarte aux fraises					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.