

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 21	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 18 Mai 2026	DEJEUNER	Salade de betteraves															
		Ravioli aux fromages					X			X							
		Yaourt aromatisé BIO								X							
		Pomme BIO & Locale *															
		Flûte BIO					X										
Mardi 19 Mai 2026	DEJEUNER	Carottes rapées											X				
		Boulette boeuf rôtie					X										X
		Boulette au sarasin rôtie (s/v)				X	X				X						
		Petits pois BIO															
		Emmental* BIO									X						
		Kiwi jaune															
		Flûte BIO					X										
Mercredi 20 Mai 2026	DEJEUNER	Poireaux vinaigrette															
		Rôti de veau marenco															
		Omelette BIO (s/v)									X				X		
		Râpé de pommes de terre	X														
		Fromage blanc à la vanille									X						
		Banane* BIO															
	GOÛTER	Flûte BIO					X										
		Jus de pomme															
		Confiture et beurre									X						
		Flûte BIO					X										
Jeudi 21 Mai 2026	DEJEUNER	Salade piémontaise à l'oeuf	X										X	X			
		Dos de colin meunière					X			X						X	
		Epinards à la béchamel					X				X						
		Camembert* BIO									X						
		Compote pomme poire															
		Flûte BIO					X										
Vendredi 22 Mai 2026	DEJEUNER	Salade verte															
		Nuggets de volaille BIO					X			X					X		X
		Nuggets de poisson (s/v)			X		X				X		X			X	
		Tortil sauce fromagère					X				X						
		Fraise chantilly									X						
		Flûte BIO					X										
		Jus de fruits															

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.