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 46	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 9 Novembre 2026	DEJEUNER	Salade de lentilles											X			
		Kefta d'agneau rôti														X
		Boulettes au sarrasin rôties (s/v)				X	X			X						
		Duo de haricots vert et de haricots beurre								X						
		Emmental* BIO								X						
		Orange* BIO														
		Flûte BIO					X									
Mardi 10 Novembre 2026	DEJEUNER	Oeuf dur mayonnaise	X										X	X		X
		Risotto de potiron et parmesan (plat complet)								X						
		Yaourt végétal au lait de coco														
		Kiwi* BIO														
		Flûte BIO					X									
Mercredi 11 Novembre 2026	DEJEUNER															
Jeudi 12 Novembre 2026	DEJEUNER	Salade verte														
		Poisson pané aux céréales					X								X	
		Purée de panais								X						
		Comté* AOP								X						
		Liégois pomme banane								X						
		Flûte BIO					X									
Vendredi 13 Novembre 2026	DEJEUNER	Trio de carottes, betteraves et oranges														
		Pot-au-feu à la viande														
		Pot-au-feu aux légumes (s/v)				X										
		Semoule végétale					X									
		Yaourt au lait de brebis/chèvre Bio								X						
		Pomme BIO * et Locale														
		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.