

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 38	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 14 Septembre 2026	DEJEUNER	Tomates en vinaigrette														
		Pizza soleilade					X			X						
		Salade de haricots verts														
		Liégeois pomme banane								X						
		Pomme BIO et Locale *														
Mardi 15 Septembre 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Salade de betteraves														
		Lasagnes au saumon					X			X				X	X	
		Crème dessert au chocolat								X				X		X
		Biscuit céréaliier					X									X
Mercredi 16 Septembre 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Salade de riz														
		Ballotine de volaille					X			X						
		Omelette BIO (s/v)								X				X		
		Ratatouille BIO														
	GOÛTER	Gouda BIO								X						
		Nectarine* BIO														
		Flûte BIO					X									
		Compote berlingot														
		Gaillardise abricots					X			X				X		
Jeudi 17 Septembre 2026	DEJEUNER	Pomme														
		Salade de pousses d'épinards et oignons frits					X									
		Boulettes de bœuf à la sauce tomate					X									X
		Boulettes sarrasin à la sauce tomate (s/v)				X	X			X						X
		Printanière de légumes														
		Fromage blanc nature* BIO								X						
		Tarte moelleuse aux abricots					X			X				X		
Vendredi 18 Septembre 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Salade de concombres														
		Saumon au beurre blanc					X			X					X	
		Purée d'artichauts								X						
		Cantal* AOP								X						
		Raisin de Grépiac AOC														
		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.