

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 39	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 21 Septembre 2026	DEJEUNER	Salade coleslaw à la mayonnaise	X										X	X		X
		Joue de boeuf à la provencale					X									
		Pavé de poisson à la sauce tomate (s/v)				X	X								X	
		Riz blanc														
		Emmental* BIO								X						
		Pastèque														
Mardi 22 Septembre 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Salade de lentilles											X			
		Cordon bleu de dinde					X			X						X
		Cordon bleu de saumon (s/v)					X			X					X	
		Haricots beurre persillés														X
		Petit suisse								X						
Mercredi 23 Septembre 2026	DEJEUNER	Figue fraîche														
		Flûte BIO					X									
	GOÛTER	Radis en rondelles														
		Dos de colin meunière					X			X				X	X	
		Purée de carottes								X						
		Camembert* BIO								X						
Jeudi 24 Septembre 2026	DEJEUNER	Compote pomme vanille														
		Flûte BIO					X									
		Jus d orange														
		Tarte aux pommes					X			X				X		
		Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche	X							X						
		Ravioli aux épinards bio et parmesan					X			X				X		
Vendredi 25 Septembre 2026	DEJEUNER	Yaourt aromatisé BIO								X						
		Pêche jaune														
		Flûte BIO					X									
		Oeuf dur mayonnaise	X										X	X		X
		Escalope de poulet au jus				X	X			X						
		Crousty filet citron (s/v)					X									
		Tartare de courgettes											X	X		
		Fromage blanc* BIO								X						
		Brownie					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.