

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 40	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 28 Septembre 2026	DEJEUNER	Salade verte et mozzarella								X						
		Joue de boeuf à la provencale					X									
		Emincé de blé et pois chiche (s/v)					X							X		
		Râpé de pommes de terre	X													
		Fromage blanc nature* BIO								X						
		Compote pomme banane														
		Flûte BIO					X									
Mardi 29 Septembre 2026	DEJEUNER	Menu Grève	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mercredi 30 Septembre 2026	DEJEUNER	Salade de lentilles														
		Escalope de dinde rôtie BBC														
		Omelette (s/v)								X				X		
		Beignet de brocolis					X			X						
		Petit suisse								X						
		Raisin blanc														
		Flûte BIO					X									
	GOÛTER	Compote berlingot														
		Bâton de chocolat								X						
		Madeleine					X			X				X		X
Jeudi 1 Octobre 2026	DEJEUNER	Carottes râpées														
		Croque exquis					X			X						
		Julienne de légumes				X				X						
		Yaourt végétal au lait de coco														
		Banane* BIO														
		Flûte BIO					X									
Vendredi 2 Octobre 2026	DEJEUNER	Bâtonnets de concombres sauce blanche	X							X						
		Saucisse durable de Toulouse label rouge														
		Dos de colin meunière (s/v)					X			X				X	X	
		Purée de courgettes								X						
		Emmental* BIO								X						
		Salade de fruits frais														
		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.