

PRESENCE DES ALLERGENES IDENTIFIES

Affichage suivant le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

SEMAINE 34	TYPE	PLAT	Anhydrides sulfureux et Sulfites	Arachide et produits à base de	Œuf et produits à base de	Gluten et produits à base de	Cérames contenant du gluten	Célales	Amande coque - Noisette	Graines de Sésame et produits à base de	Sésame produits à base de lait	Lupin et produits à base de	Moutarde et produits à base de	Moutarde et produits à base de	Oeuf et produits à base d'oeufs	Poisson et produits à base de	Poissons	Soja et produits à base de soja	
Lundi 17 Août 2026	DEJEUNER	Salade verte																	
		Cheeseburger	X				X			X	X								X
		Fishburger (s/v)			X		X			X	X		X	X			X		
		Potatoes					X												
		Yaourt aromatisé BIO									X								
	GOUTER	Nectarine Régional																	
		Flûte BIO					X												
		Jus de pomme																	
		Beure / confiture									X								
Flûte BIO					X														
Mardi 18 Août 2026	DEJEUNER	Pastèque																	
		Chicken wing rôti nature																	
		Poisson à la mayonnaise (s/v)	X											X	X	X	X	X	
		Blé en salade accompagnement					X										X		
		Fromage blanc nature* BIO									X								
	GOUTER	Framboise BIO																	
		Flûte BIO					X												
		Compote berlingot									X								
		Nectarine* BIO																	
Cake					X				X					X					
Mercredi 19 Août 2026	DEJEUNER	Salade piémontaise à l'oeuf	X										X	X					
		Flan aux petits légumes									X				X				
		Ratatouille																	
		Fromage blanc à la fraise BIO									X								
		Pêche Régional																	
	GOUTER	Flûte BIO					X												
		Emmental* BIO / Flûte BIO									X								
		Jus d orange																	
		Abricot																	
Jeudi 20 Août 2026	DEJEUNER	Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche	X								X								
		Poisson à la mayonnaise	X											X	X	X	X		
		Salade douceurs	X				X				X			X					
		Edam BIO									X								
		Gaufre au chocolat					X								X			X	
	GOUTER	Flûte BIO					X												
		Yaourt gourde									X								
		Pastèque																	
		Biscuit céréalié						X										X	
Vendredi 21 Août 2026	DEJEUNER	Tomate à la croque au sel																	
		Merguez grillée																	
		Poisson pané					X				X					X			
		Purée de courgettes									X								
		Sorbet																	
	GOUTER	Nectarine Régional																	
		Flûte BIO					X												
		Petit yoco à boire									X								
		Brownie					X		X							X		X	
Compote abricot																			

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 (s/v) Substitué 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.

sulfureux et Sulfites.