

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 35	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	Gluten de blé	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 24 Août 2026	DEJEUNER	Melon Charentais															
		Quiche lorraine					X				X				X		
		Tarte au fromage (s/v)					X				X				X		
		Salade de concombres	X										X				
	GOUTER	Yaourt gourde									X						
		Abricot															
		Flûte BIO					X										
		Candy'up à la fraise									X						
Mardi 25 Août 2026	DEJEUNER	Cake					X				X						
		Pêche* BIO													X		
	GOUTER	Radis au beurre									X						
		Cuisse de poulet grillée															
		Dos de colin meunière (s/v)					X				X					X	
		Tartare de courgettes												X	X		
	GOUTER	Ile flottante									X				X		
		Flûte BIO					X										
Mercredi 26 Août 2026	DEJEUNER	Jus de pomme															
		Madeleine					X				X				X		X
		Melon Charentais															
	GOUTER	Tomates en vinaigrette															
		Boulettes de bœuf à la sauce tomate					X										X
		Boulette sarasin (s/v)				X	X				X						
		Pepinette au bouillon de légumes					X										
	GOUTER	Gouda BIO									X						
Jeudi 27 Août 2026	DEJEUNER	Pastèque BIO															
		Flûte BIO					X										
	GOUTER	Yaourt à boire									X						
		Mini roulé à la fraise					X				X				X		
	DEJEUNER	Compote berlingot															
		Salade de haricots verts															
		Blanc d'encornet à la sauce armoricaine	X		X	X	X				X		X			X	
		Riz					X				X						
Vendredi 28 Août 2026	DEJEUNER	Fromage blanc									X						
		Nectarine															
	GOUTER	Flûte BIO					X										
		Jus d'orange															
	DEJEUNER	Barre de céréales au chocolat					X	X			X						X
		Nectarine Régional															
	GOUTER	Salade verte aux croûtons					X				X						
		Rôti de dinde poêlé au jus					X				X						
	DEJEUNER	Pavé de poisson à la sauce tomate (s/v)				X	X									X	
		Jardinière de légumes									X						
	GOUTER	Brie portion									X						
		Muffin à la vanille					X				X				X		
	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Compote berlingot															
		Confiture beurre / Flûte bio					X										
	GOUTER																

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 de vinaigre et d'huile d'olive.

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel et des modifications peuvent intervenir. Moutarde, Anhydrides sulfureux et Sulfites.

Les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.