

MENU SCOLAIRE
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 36	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 31 Août 2026	DEJEUNER	Melon Charentais														
		Filet de poulet froid	X			X	X			X			X	X		X
		Poisson à la mayonnaise (s/v)	X										X	X	X	X
		Salade de lentilles														
		Yaourt gourde								X						
		Nectarine* BIO														
		Flûte BIO					X									
		Fromage pick et croc					X			X						
		Compote berlingot														
		Jus de pomme														
Mardi 1 Septembre 2026	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X			X						
		Croquette au fromage					X			X				X		
		Frites de patate douce														
		Mousse au chocolat artisanale								X				X		X
		Pomme BIO/LOCAL *														
		Flûte BIO					X									
Mercredi 2 Septembre 2026	DEJEUNER	Salade de penne et gaspacho	X				X						X	X		
		Omelette BIO								X				X		
		Epinards béchamel					X			X						
		Fromage blanc aromatisé BIO								X						
		Orange* BIO														
		Flûte BIO					X									
	GOUTER	Micro beurre / confiture								X						
		Jus de pomme														
		Flûte BIO					X									
Jeudi 3 Septembre 2026	DEJEUNER	Mini roulé au fromage					X			X						
		Haricots verts et saucisse végétale					X			X						
		Petit pot de glace								X						
		Banane* BIO														
		Flûte BIO					X									
Vendredi 4 Septembre 2026	DEJEUNER	Salade de concombres et ciboulette								X			X	X		
		Pavé de poisson à la sauce armoricaine	X		X	X	X			X		X			X	
		Pepinette au bouillon de légumes					X									
		Emmental* BIO								X						
		Pastèque BIO														
		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.