

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 29	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 13 Juillet 2026	DEJEUNER	SALADE Niçoise											X	X	X	
		Dos de colin meunière					X			X					X	
		Julienne de légumes et PDT								X						
		Petit suisse								X						
	GOUTER	Pastèque									X					
		Flûte BIO					X									
		Yaourt gourde									X					
		Gaufrette à la vanille					X									X
Mardi 14 Juillet 2026	DEJEUNER															
Mercredi 15 Juillet 2026	DEJEUNER	Taboulé				X	X									
GOUTER	Flan de courgettes									X				X		
	Tartare de Tomate															
	Yaourt aux fruits mixés									X						
	Melon Charentais															
	Flûte BIO					X										
	Jus d orange															
	Tarte au chocolat						X			X				X		
	Pomme														X	
Jeudi 16 Juillet 2026	DEJEUNER	Salade de tomates à la fête								X						
GOUTER	Paëlla		X	X				X				X		X	X	
	Paëlla au poisson (s/v)		X	X								X		X		
	Ptit Louis									X						
	Abricot															
	Flûte BIO						X									
	Candy'up à la fraise									X						
	Nectarine Régional															
	Cookie						X	X		X				X	X	
Vendredi 17 Juillet 2026	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X			X						
GOUTER	Omelette au fromage									X				X		
	Pepinette au bouillon de légumes						X									
	Pastèque															
	Petit pot de glace									X						
	Flûte BIO						X									
	Samos									X						
	Nectarine Régional															
	Jus de pomme															
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.