

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.

SEMAINE 30	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	Gluten	Fruits à coque	- Amande Noix Cacahuètes	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	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 20 Juillet 2026	DEJEUNER	Radis en rondelles																				
		Filet de poulet meunière					X											X				
		Dos de colin meunière (s/v)					X												X			
		Purée de patate douce											X									
		Yaourt aromatisé											X									
	Nectarine Régional												X									
	Flûte BIO					X																
GOUTER	Candy'up au chocolat											X										
	Barre de céréale pomme et raisin	X					X														X	
	Abricot																					
Mardi 21 Juillet 2026	DEJEUNER	Salade de pommes de terre et thon mayonnaise	X													X	X	X	X		X	
		Nuggets de poisson			X			X								X			X			
		Epinards à la béchamel					X												X			
		Rondelé nature											X									
	GOUTER	Melon vert d Espagne																				
		Flûte BIO					X															
		Jus d orange																				
Mercredi 22 Juillet 2026	DEJEUNER	Salade Alaska			X		X									X	X	X				
		Rôti de veau à la mayonnaise	X													X	X	X			X	
		Poisson à la mayonnaise (s/v)	X													X	X	X			X	
		Carottes râpées																				
	GOUTER	Fromage blanc aux éclats de galette					X						X					X				
		Flûte BIO					X															
		Jus de pomme																				
Jeudi 23 Juillet 2026	DEJEUNER	Beignet fourré au chocolat					X		X			X						X			X	
		Abricot																				
		Gaspacho tomates et concombres																				
Vendredi 24 Juillet 2026	DEJEUNER	Bolognaise végétale et haricot rouge					X															
		Semoule végétale					X															
		Camembert* BIO											X									
		Glace thé pêche											X									
	GOUTER	Flûte BIO					X															
		Tartare nature											X									
		Compote berlingot																				
GOUTER	Flûte BIO					X																
	Jus de pomme																					
	Fromage pick et croc											X										
	Melon vert d Espagne																					
	Salade à la catalane																				X	
	Jambon blanc																					
GOUTER	Œuf dur (s/v)	X													X	X					X	
	Salade douceurs					X						X										
	Petit yoco à boire											X										
	Abricot																					
	Flûte BIO					X																
	Jus de pomme																					
	Fromage pick et croc											X										

Toutes les crudités ou salades composées fabriquées dans nos cuisines centrales ne sont pas assaisonnées. L'assaisonnement est effectuée 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.