

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 23	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 1 Juin 2026	DEJEUNER	Salade mêlée mozzarella								X						
		Cordon bleu végétal					X			X				X		
		Frites de patate douce														
		Fromage blanc nature BIO*									X					
		Confiture à la fraise														
		Flûte BIO					X									
Mardi 2 Juin 2026	DEJEUNER	Salade de riz					X			X			X	X	X	
		Tajine d'agneau					X									
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X							X		
		Poêlée de haricots beurre / haricots verts				X					X					
		Edam BIO									X					
		Compote pomme														
		Flûte BIO					X									
Mercredi 3 Juin 2026	DEJEUNER	Salade de concombres														
		Filet de hoki à la rouille	X			X	X						X	X	X	
		Purée de courgettes									X					
		Tartare nature									X					
		Kiwi Régional														
	GOUTER	Flûte BIO					X									
		Jus d orange														
		Confiture / beurre														
		Flûte BIO					X									
Jeudi 4 Juin 2026	DEJEUNER	Taboulé					X									
		Jambon de poulet														
		Poisson au court bouillon (s/v)				X	X								X	
		Ratatouille BIO														
		Yaourt nature* BIO									X					
		Banane* BIO														
Vendredi 5 Juin 2026	DEJEUNER	Salade codée						X								
		Boulette mystère				X	X			X				X		
		Légumes de l'enigme											X	X		
		Mini caprice des dieux									X					
		Le dessert du code secret					X	X			X			X		
		Flûte BIO					X									

MODIFICATION

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.