

**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 22	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 25 Mai 2026																
Mardi 26 Mai 2026	DEJEUNER	Salade de betteraves														
		Lasagnes bolognaise	X			X	X			X				X		X
		Lasagnes au saumon (s/v)	X			X	X			X				X	X	X
		Gouda BIO									X					
		Pomme BIO/LOCAL *														
		Flûte BIO					X									
Mercredi 27 Mai 2026	DEJEUNER	Salade de pousses d'épinards et oignon frits					X									
		Merguez grillée														
		Merguez végétale (s/v)					X						X			X
		Pommes de terre cubes persillées														
		Coulommiers									X					
		Compote liégeoise pomme mangue									X					
	GOUTER	Flûte BIO					X									
		Yaourt gourde à boire									X					
		Banane									X				X	
		Madeleine					X				X					X
Jeudi 28 Mai 2026	DEJEUNER	Salade Alaska			X		X			X			X	X	X	
		Escalope de poulet sauce crème de nuages					X			X						
		Filet de hoki citron thym (s/v)	X			X	X			X					X	
		Julienne de légumes				X				X						
		Brie portion									X					
		Banane* BIO														
		Flûte BIO					X									
Vendredi 29 Mai 2026	DEJEUNER	Radis en rondelles														
		Paupiette de saumon asperges sauce beurre blanc					X			X				X	X	
		Risotto crème de parmesan									X					
		Fromage blanc nature* BIO									X					
		Tarte aux fraises					X				X				X	
		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.