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 47	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 16 Novembre 2026	DEJEUNER	Acras de morue					X								X	
		Potée aux choux et à la saucisse														
		Potée de chou au poisson (s/v)					X			X				X	X	
		Edam BIO								X						
		Salade de fruits BIO														
		Flûte BIO					X									
Mardi 17 Novembre 2026	DEJEUNER	Baby carottes sauce blanche	X							X						
		Daube de boeuf				X	X									
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X							X		
		Pommes noisettes					X									
		Fromage blanc aromatisé BIO								X						
		Poire* BIO														
		Flûte BIO					X									
Mercredi 18 Novembre 2026	DEJEUNER	Houmous de patate douce							X	X						
		Omelette au fromage								X				X		
		Ratatouille BIO														
		Perle de lait aux marrons								X						
		Flûte BIO					X									
	GOUTER	Compote berlingot														
		Banane														
		Cake fruits confits					X			X				X		
Jeudi 19 Novembre 2026	DEJEUNER	Salade coleslow à la mayonnaise	X										X	X		X
		Nuggets de volaille BIO					X			X				X		X
		Filet de hoki au basilic (s/v)				X	X			X					X	
		Petits pois BIO														
		Gouda BIO								X						
		Brownie					X	X						X		X
		Flûte BIO					X									
Vendredi 20 Novembre 2026	DEJEUNER	Salade de mâche dès de poires														
		Saumon sauce beurre blanc					X			X					X	
		Purée de navet au curry					X			X						
		Yaourt nature* BIO								X						
		Clémentine* 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.