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 48	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 23 Novembre 2026	DEJEUNER	Salade de betteraves														
		Matelote de veau					X									
		Filet de hoki sauce tomate (s/v)					X								X	
MODIFICATION		Beignets de chou fleur					X			X						
		Yaourt aromatisé								X						
		Orange														
		Flûte BIO					X									
Mardi 24 Novembre 2026	DEJEUNER	Carottes rapées											X			
		Sauté de poulet crème de moutarde à l'ancienne	X							X			X			
		Boulette sarasin créme de moutarde à l'ancienne (s/v)	X			X	X			X			X			
		Coquillettes au bouillon de légumes					X									
		Emmental* BIO								X						
		Pomme BIO/LOCAL *														
		Flûte BIO					X									
Mercredi 25 Novembre 2026	DEJEUNER	Taboulé					X									
		Rôti de porc frais Label rouge à l'ail														
		Omelette BIO (s/v)								X				X		
		Jardinière de légumes														X
		Petit suisse								X						
		Banane* BIO														
		Flûte BIO					X									
	GOUTER	Kiri / flûtes BIO					X			X						
		Clémentine														
		Jus d orange														
Jeudi 26 Novembre 2026	DEJEUNER	Radis en rondelles														
		Filet de merlan bleu persilliée basilic													X	
		Purée de patate douce	X				X			X						
		Edam BIO								X						
		Purée de poire sans sucre														
		Flûte BIO					X									
Vendredi 27 Novembre 2026	DEJEUNER	Salade verte et mini brie pané					X			X				X		
		Haricots verts / saucisse végétale					X			X						
		Gâteau Basque					X			X				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.