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 49	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 30 Novembre 2026	DEJEUNER	Pâté de campagne et cornichons	X				X			X			X	X		X
		Oeuf dur mayonnaise (s/v)	X										X	X		X
MODIFICATION		Dos de colin meunière					X			X				X	X	
		Duo d épinards et de pommes de terre à la crème					X			X						
		Petit brie* BIO								X						
		Poire* BIO														
		Flûte BIO					X									
Mardi 1 Décembre 2026	DEJEUNER	Salade boulgour lentilles corail et cranberries					X									
		Noix de joue de porc confite														
MODIFICATION		Filet de hoki au basilic (s/v)				X	X			X					X	
		Julienne de légumes				X				X						
		Yaourt nature* BIO								X						
		Tarte multi fruits					X			X				X		
		Flûte BIO					X									
Mercredi 2 Décembre 2026	DEJEUNER	Fleurettes de chou fleur sauce cocktail	X			X	X						X	X		X
		Bolognaise de lentilles durables														
		Semoule végétale					X									
		Edam Bio								X						
		Orange* BIO														
		Flûte BIO					X									
	GOUTER	Candy'up à la vanille								X						
		Confiture / Flûte BIO					X									
		Poire														
Jeudi 3 Décembre 2026	DEJEUNER	Baby carottes sauce blanche	X							X						
		Paleron de boeuf aux olives				X	X									
		Omelette (s/v)								X				X		
		Flageolets verts														
		Liégeois vanille caramel								X						
		compote liegoise pomme fraise (s/v)								X						
		Flûte BIO					X									
Vendredi 4 Décembre 2026	DEJEUNER	Segment de pamplemousse														
		Macaroni au jambon et à la crème de vache qui rit					X			X						
		Macaroni au poisson (s/v)					X			X				X	X	
		Petit suisse								X						
		Banane* 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.