

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 41	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 5 Octobre 2026	DEJEUNER	Salade de penne et gaspacho	X				X			X			X	X		
		Saucisse durable de Toulouse label rouge														
		Dos de colin meunière (s/v)					X			X				X	X	
		Petits pois BIO														
		Emmental BIO								X						
		Eclair au chocolat					X			X				X		X
Mardi 6 Octobre 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Salade Alaska			X		X			X			X	X	X	
		Canard à l'orange	X				X									
		Blanquette de poisson (s/v)			X	X	X			X		X			X	
		Duo de haricots vert et de haricots beurre								X						
		Camembert* BIO								X						
Mercredi 7 Octobre 2026	DEJEUNER	Pomme du Limousin* AOP														
		Flûte BIO					X									
	GOUTER	Radis en rondelles														
		Ravioli légumes du soleil BIO					X			X				X		
		Yaourt au lait de brebis/chèvre Bio								X						
		Compote pomme poire														
Jeudi 8 Octobre 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Yaourt gourde								X						
		Mini roulé à la fraise					X			X				X		
		Pomme														
		Salade de tomates à la fêta								X						
		Gratin de chou fleur, pommes de terre et jambon					X			X						
Vendredi 9 Octobre 2026	DEJEUNER	Gratin de chou fleur, pommes de terre et poisson (s/v)					X			X					X	
		Fromage blanc fraise BIO								X						
		Banane* BIO														
		Flûte BIO					X									
		Salade coleslaw à la mayonnaise	X										X	X		X
		Filet de lieu frais aux herbes				X	X			X					X	
		Quartier de citron vert														
		Pepinette au bouillon de légumes					X									
		Petit suisse								X						
		Opération brioche					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.