

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 37	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 7 Septembre 2026	DEJEUNER	Carottes rapées											X			
		Saucisse durable de Toulouse label rouge														
		Galette végétale (s/v)					X						X			
		Aligot de l'Aubrac BBC								X						
		Yaourt au lait de brebis/chèvre Bio								X						
		Raisin de Grépiac														
Mardi 8 Septembre 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Melon vert d Espagne														
		Curry de légumes														
		Riz/lentilles					X									
		Cantal* AOP								X						
		Tarte aux pommes					X			X				X		
Mercredi 9 Septembre 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Salade de haricots verts														
		Blanquette de veau à l ancienne					X			X						
		Blanquette de poisson (s/v)			X	X	X			X		X			X	
		Coquillettes au fromage					X			X						
		Petit suisse								X						
	GOUTER	Banane* BIO														
		Flûte BIO					X									
		Candy'up à la vanille								X						
		Pancakes					X			X				X		
Jeudi 10 Septembre 2026	DEJEUNER	Confiture														
		Salade Niçoise											X	X	X	
		Filet de hoki sauce citron	X			X	X			X					X	
		Rings de chou fleurs					X			X						
		Yaourt nature* BIO								X						
		Pastèque BIO														
Vendredi 11 Septembre 2026	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Salade de tomate à la mozzarella								X						
		Steak haché														
		Pané de blé à l'emmental et aux épinards (s/v)					X			X						
		Frites														
		Camembert* BIO								X						
		Salade de fruits 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.