

## 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 3 Décembre 2018	DEJEUNER	Taboulé à l orientale					X										
		Sauté d'agneau aux petits légumes	X				X										
		Nuggets de poisson*			X		X			X			X			X	
		Brocolis braisés	X				X										
		Mandarine Flûte					X										
Mardi 4 Décembre 2018	DEJEUNER	Duo de chou et de pommes	X										X				
		Omelette								X					X		
		Coquillettes au fromages					X			X							
		Yaourt aromatisé Yaourt Flûte								X							
		Mercredi 5 Décembre 2018	DEJEUNER	Salade de betteraves	X										X		
Filet de poulet à l indienne	X						X			X			X				
Pané de légumes*						X	X										
Duo de chou fleur et de chou romanesco	X						X										
Mimolette										X							
Eclair au chocolat Flûte							X			X					X		X
Fromage blanc Confiture Flûte							X			X							
Jeudi 6 Décembre 2018	DEJEUNER			Salade de tomates à la mimolette								X					
		Filet de lieu à la sauce armoricaine	X		X	X	X			X						X	
		Risotto aux champignons Kiwi Flûte									X						
		Vendredi 7 Décembre 2018	DEJEUNER	Céleri rémoulade	X		X								X	X	
Rôti de porc façon Orloff	X						X			X							
Acras de morue*							X									X	
Poêlée de légumes verts										X							
Fromage blanc aromatisé Petit st michel pur beurre Flûte							X			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**.

\*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.