

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 26 Novembre 201: DEJEUNER		Carottes râpées aux raisins															
		Lasagnes au saumon					X							X	X		
		Samos								X							
		Biscuit tronche de cake					X	X						X			X
		Flûte					X										
Mardi 27 Novembre 201 DEJEUNER		Salade de concombres et feta								X							
		Sauté de dinde à la basquaise	X				X										
		Filet de lieu façon sétoise*	X				X			X			X	X	X		X
		Blé aux petits légumes				X	X			X							
		Pomme															
		Flûte					X										
Mercredi 28 Novembre : DEJEUNER		Pizza aux 4 fromages					X			X							
		Rôti de porc à la dijonnaise	X				X			X			X				
		Filet de hoky à la rouille*	X							X			X	X	X		X
		Haricots verts persillés								X							
		Tarte aux pommes					X			X				X			
		Flûte					X										
		GOUTER Kiri/Flûte/ Compote à boire					X			X							
Jeudi 29 Novembre 201: DEJEUNER		Salade de tomates															
		Sauté de boeuf à la provençale	X				X										
		Pavé de poisson à la sauce armoricaine*	X		X	X	X			X						X	
		Pommes de terre à la vapeur					X										
		Petit filou tube								X							
		Flûte					X										
Vendredi 30 Novembre : DEJEUNER		Salade de lentilles				X											
		Filet de hoki au curry	X				X			X			X		X		
		Poêlée de légumes verts								X							
		Camembert								X							
		Banane															
		Flûte					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.