

**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 15	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 6 Avril 2020	DEJEUNER	Salade de tomate à la mozzarella								X								
		Couscous au poulet	X			X	X	X		X			X	X			X	
		Couscous végétarien maison (s/v)				X	X											
	GOUTER	Salade de fruits																
		Flûte BIO					X											
		Jus d orange																
Mardi 7 Avril 2020	DEJEUNER	Pain de miel artisanal					X											
		Roulé de kamaboko	X		X		X						X	X	X		X	
		Rôti de porc à la sauce forestière	X				X											
		Poisson au court bouillon (s/v)	X							X						X		
		Ratatouille																
	GOUTER	Bûchette aux laits mélangés								X								
		Gâteau Basque					X			X					X			
		Flûte BIO					X											
		Orange BIO*																
Mercredi 8 Avril 2020	DEJEUNER	Bâton de chocolat																
		Flûte BIO					X											
		Salade verte BIO*																
	GOUTER	Penne au saumon et fromage	X		X		X				X		X			X		
		Petit suisse								X								
		Pomme AOP*																
Jeudi 9 Avril 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X											
		Compote berlingot																
		Biscuit céréalié					X											X
		Salade de lentilles				X												
		Omelette à la sauce tomate								X					X			
		Julienne de légumes				X				X								
Vendredi 10 Avril 2020	DEJEUNER	Edam BIO*							X									
		Orange sanguine																
		Flûte BIO					X											
		Jus de pomme																
		Bâton de chocolat																
		Boudoir					X			X					X			
GOUTER	Salade de haricots verts																	
	Estouffade de boeuf à la provençale	X				X												
	Nuggets de poisson (s/v)			X		X			X			X			X			
	Pommes noisettes					X												
	Camembert BIO*								X									
	Kiwi BIO*								X									
	Flûte BIO					X												
	Petit yoco à boire								X									
	Confiture																	
	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.