

## 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 11	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 9 Mars 2020	DEJEUNER	Acras de morue					X								X		
		Emincé de porc à la dijonnaise	X				X			X			X				
		Steak de soja au citron (s/v)									X						X
		Fricassée de légumes								X							
		Petit filou tube								X							
		Orange BIO*															
		Flûte BIO					X										
Mardi 10 Mars 2020	DEJEUNER	Salade verte BIO*															
		Couscous végétal maison				X	X										
		Semoule au beurre					X			X							
		Yaourt BIO*								X							
		Pain de miel artisanal					X										
		Flûte BIO					X										
Mercredi 11 Mars 2020	DEJEUNER	Salade de pâtes tricolores	X				X					X					
		Haricots verts à la bolognaise BIO				X	X										
		Haricots verts et omelette (s/v)								X				X			
		Edam BIO*								X							
	GOUTER	Banane															
		Flûte BIO					X										
		Petit yoco à boire								X							
		Bâton de chocolat									X						
Flûte BIO					X												
Jeudi 12 Mars 2020	DEJEUNER	Salade de concombres															
		Pavé de poisson à la sauce oseille	X				X			X					X		
		Riz aux petits pois				X									X		
		Babybel au chèvre								X							
		Crème dessert à la pistache							X								
		Flûte BIO					X										
Vendredi 13 Mars 2020	DEJEUNER	Radis au beurre								X							
		Daube de boeuf	X			X	X										
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X								X		
		Beignets de chou fleur					X			X							
		Camembert BIO*								X							
		Poire 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.**

\*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.