

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 12	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 16 Mars 2020	DEJEUNER	Carottes râpées																
		Sauté d'agneau aux petits légumes	X				X											
		Poisson au court bouillon (s/v)	X							X						X		
		Pommes de terre et chou de Bruxelles																
		Yaourt BIO*								X								
		Confiture Flûte BIO					X											
Mardi 17 Mars 2020	DEJEUNER	Céleri à la sauce cocktail	X			X							X	X			X	
		Nuggets de blé				X	X											
		Epinards à la béchamel					X			X								
		Banane Flûte BIO					X											
		Mercredi 18 Mars 2020	DEJEUNER	Courgettes râpées et tomates														
Cuisse de poulet rôtie																		
Nuggets de poisson (s/v)					X		X			X			X			X		
Boulghour façon risotto						X	X			X					X			
GOUTER	Yaourt aromatisé									X								
	Pomme AOP*																	
	Flûte BIO						X											
	Candy'up à la vanille Miel Flûte BIO						X			X								
Jeudi 19 Mars 2020	DEJEUNER	Salade de pommes de terre																
		Filet de lieu à la sauce armoricaine	X		X	X	X		X							X		
		Duo de chou fleur et de chou romanesco	X				X											
		Camembert BIO*								X								
		Donut au sucre Flûte BIO					X			X					X		X	
Vendredi 20 Mars 2020	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X			X								
		Boulette sarasin lentille à la sauce tomate	X			X	X			X								
		Coquillettes complètes BIO					X			X								
		Fromage blanc faisselle								X								
		Sauce dessert aux fruits rouges																
		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.