

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 33	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 12 Août 2019	DEJEUNER	Salade de tomates et de pois chiches																
		Rôti de veau façon Orloff	X				X			X								
		Poisson pané*					X									X		
	GOUTER	Gratin de courgettes et de pommes de terre								X								
		Crème dessert lactée à la vanille								X								
		Flûte BIO					X											
	Biscuit à la fraise régional					X				X				X				
	Compote à boire																	
Mardi 13 Août 2019	DEJEUNER	Pastèque																
		Omelette								X				X				
		Blé aux petits légumes				X	X			X								
	GOUTER	Camembert								X								
		Brownie					X	X	X						X		X	
		Flûte BIO					X											
	Boudoir					X				X				X				
	Pâte de fruits																	
Mercredi 14 Août 2019	DEJEUNER	Friand au fromage					X			X								
		Filet de saumon à la crème de poireaux	X				X			X					X			
		Epinards à la béchamel					X			X								
	GOUTER	Fraises au sucre locales																
		Flûte BIO					X											
		Petit yoco à boire									X							
		Mini quatre quart breton BIO				X			X				X					
Jeudi 15 Août 2019	DEJEUNER																	
Vendredi 16 Août 2019	DEJEUNER	Salade verte																
		Steak haché																
		Steak de soja tomate et basilic*															X	
	GOUTER	Frites au four																
		Petit suisse									X							
		Abricot																
		Flûte BIO					X											
		Compote à boire																
		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**.

*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.