

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 8 Avril 2019	DEJEUNER	Salade de tomates															
		Filet de poulet sauce au bleu				X	X			X					X		
		Filet de hoki sauce au bleu*				X	X			X					X	X	
		Pommes de terre à la vapeur					X										
		Yaourt aromatisé								X							
		Madeleine aux pépites de chocolat						X		X					X		X
Flûte BIO						X											
Mardi 9 Avril 2019	DEJEUNER	Salade de lentilles				X											
		Omelette à la sauce tomate								X				X			
		Julienne de légumes				X				X							
		Edam BIO								X							
		Orange sanguine															
Flûte BIO						X											
Mercredi 10 Avril 2019	DEJEUNER	Salade verte															
		Penne au saumon et petits pois	X		X		X			X		X				X	
		Petit suisse								X							
	GOUTER	Pomme Régional															
		Flûte BIO					X										
		Cookie					X	X		X					X		X
Jeudi 11 Avril 2019	DEJEUNER	Carottes râpées locales															
		Rôti de porc à la sauce forestière	X				X										
		Poisson au court bouillon*	X							X						X	
		Ratatouille															
		Bûchette aux laits mélangés								X							
		Gâteau Basque					X			X					X		
Flûte BIO					X												
Vendredi 12 Avril 2019	DEJEUNER	Salade de pommes de terre															
		Estouffade de boeuf à la provençale	X				X										
		Nuggets de poisson*			X		X			X			X		X		
		Haricots beurre persillés								X							
		Camembert								X							
		Kiwi Régional															
		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.