

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 20	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 13 Mai 2019	DEJEUNER	Salade de concombres														
		Macaronis à la bolognaise				X	X			X						
		Nuggets de blé*				X	X									
		Macaronis au fromages					X			X						
		Emmental								X						
		Kiwi Régional														
Mardi 14 Mai 2019	DEJEUNER	Flûte BIO					X									
		Salade de tomate à la mozzarella								X						
		Filet de poulet coco	X				X			X			X			
		Filet de poisson coco*	X				X			X			X		X	
		Duo de chou romanesco								X						
		Tartelette au chocolat et à la noisette					X	X		X				X		X
Mercredi 15 Mai 2019	DEJEUNER	Compote pomme														
		Flûte BIO					X									
		Radis au beurre								X						
		Blanquette de veau à l'ancienne	X				X			X						
		Poisson pané*					X								X	
		Semoule au beurre					X			X						
GOUTER	Yaourt aromatisé								X				X			
	Flûte BIO					X										
	Compote à boire															
	Boudoir					X			X							
Jeudi 16 Mai 2019	DEJEUNER	Macedoine de légumes à la mayonnaise	X										X		X	
		Dos de colin meunière					X			X				X	X	
		Chou fleur braisé	X				X					X			X	
		Vache qui rit								X						
		fraises														
		Flûte BIO					X									
Vendredi 17 Mai 2019	DEJEUNER	Carottes râpées BIO														
		Kefta d agneau à l'orientale	X				X									
		Paupiette du pêcheur*			X					X				X	X	
		Purée de haricots vert mozzarella	X							X						
		Yaourt								X						
		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.