

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 24	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 10 Juin 2019	DEJEUNER															
Mardi 11 Juin 2019	DEJEUNER	Betteraves râpées														
		Lasagnes au saumon					X							X	X	
		Kiri								X						
		Donuts marbré					X			X				X		X
		Melon jaune														
		Flûte BIO					X									
Mercredi 12 Juin 2019	DEJEUNER	Carottes râpées locales														
		Sauté de veau à la catalane					X									
		Omelette*								X				X		
		Semoule au beurre					X			X						
		Crème dessert lactée au chocolat								X						
		Flûte BIO					X									
	GOUTER	Pêche Régional														
		Biscuit tronche de cake					X	X						X		X
Jeudi 13 Juin 2019	DEJEUNER	Melon vert d Espagne														
		Filet de hoki à la mimolette	X				X			X					X	
		Ratatouille accompagnée de riz					X									
		Fromage blanc								X						
		Miel														
		Flûte BIO					X									
Vendredi 14 Juin 2019	DEJEUNER	Salade auvergnate	X							X			X	X		X
		Roulé de kamaboko*	X		X		X					X	X	X	X	X
		Haricots verts à la bolognaise BIO				X	X									
		Haricots verts et poissons*				X	X							X		
		Camembert								X						
		Abricot														
		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.