

## 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 40	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 30 Septembre 2019	DEJEUNER	Tarte à la tomate					X			X							
		Sauté de boeuf au curry	X				X			X			X				
		Poisson pané*					X									X	
		Haricots verts persillés									X						
		Compote pomme fraise															
		Flûte BIO					X										
Mardi 1 Octobre 2019	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X			X							
		Emincé de porc à la dijonnaise	X				X			X			X				
		Omelette*									X			X			
		Pommes smiles					X			X				X			
		Fromage blanc aromatisé BIO								X							
		Flûte BIO					X										
Mercredi 2 Octobre 2019	DEJEUNER	Salade de pâtes tricolores	X				X						X				
		Rôti de dinde poêlé au jus	X				X			X							
		Pavé de poisson à la sauce aux crustacés*	X		X	X	X			X		X			X	X	
		Blanquette de légumes	X			X	X			X							
		Tartare ail et fines herbes									X						
			Raisin chasselas de Moissac AOC														
			Flûte BIO					X									
			Petit yoco à boire							X							
		Madeleine					X		X				X		X		
Jeudi 3 Octobre 2019	DEJEUNER	Salade de tomates et de maïs															
		Jambon blanc															
		Acras de morue*					X								X		
		Purée de carottes	X							X							
		Yaourt aromatisé									X						
				Pomme BIO													
		Flûte BIO					X										
Vendredi 4 Octobre 2019	DEJEUNER	Courgettes et carotte râpées															
		Filet de hoki à la rouille	X							X			X	X	X	X	
		Jardinière de légumes									X						
		Vache qui rit BIO															
				Gâteau Basque					X		X				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.