

MENUS SCOLAIRES

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 37	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 9 Septembre 2019	DEJEUNER	Salade de chou chinois																
		Omelette								X					X			
		Epinards à la béchamel					X				X							
		Crème dessert lactée au chocolat									X							
		Raisin chasselas de Moissac AOC																
Mardi 10 Septembre 2019	DEJEUNER	Flûte BIO					X											
		Salade de tomates BIO Locale																
		Noix de joué de porc confite																
		Crêpe à l'Emmental*					X				X				X			
		Pommes de terre à la vapeur					X											
		Cantal AOP									X							
		Nectarine																
Mercredi 11 Septembre 2019	DEJEUNER	Flûte BIO					X											
		Salade de pâtes tricolores	X				X						X					
		Escalope de dinde au jus	X				X											
		Acras de morue*					X									X		
		Blanquette de légumes	X			X	X				X							
		Emmental									X							
		Beignet fourré au chocolat					X	X			X				X		X	
		Flûte BIO					X											
		GOUTER	Orange															
			Biscuit type petit écolier					X				X						X
Jeudi 12 Septembre 2019	DEJEUNER	Melon Charentais																
		Filet de saumon frais à la sauce armoricaine	X		X	X	X				X					X		
		Boullgour					X				X							
		Fromage blanc nature BIO									X							
		Flûte BIO					X				X				X		X	
Vendredi 13 Septembre 2019	DEJEUNER	Flûte BIO					X											
		Carottes râpées BIO Locales																
		Rôti de veau marengo					X											
		Galette de boullgour aux poivrons*				X	X	X			X							
		Beignet de chou fleur					X				X							
		Brebis crème									X							
		Pêche jaune																

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.