

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 39	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 23 Septembre 201	DEJEUNER	Salade verte					X								X		
		Aiguillette de colin panée					X										
		Purée de courgettes	X								X						
		Emmental									X						
		Pomme Flûte BIO					X										
Mardi 24 Septembre 201	DEJEUNER	Roulé de kamaboko	X		X		X						X	X	X	X	
		Blanquette de veau à l'ancienne	X				X			X							
		Nuggets de poisson*			X		X				X		X		X		
		Carottes persillées locales									X						
		Camembert									X						
		Compote pomme poire Flûte BIO					X										
Mercredi 25 Septembre	DEJEUNER GOUTER	Salade de tomates à la féta								X			X				
		Colombo de porc	X				X						X				
		Crêpe à l'Emmental*					X				X				X		
		Boulgour à la tomate					X										
		Fromage blanc aromatisé									X						
		Flûte BIO					X										
		Clémentine															
		Biscuit type petit écolier					X				X						X
Jeudi 26 Septembre 201	DEJEUNER	Salade de pommes de terre															
		Steak haché															
		Steak de soja tomate et basilic*															X
		Brocolis à la béchamel					X				X						
		Brownie Flûte BIO					X	X			X				X		X
Vendredi 27 Septembre	DEJEUNER	Carottes râpées locales															
		Macaronis à la bolognaise				X	X			X							
		Macaronis et poisson*					X				X		X	X	X	X	X
		Bûchette aux laits mélangés									X						
		Orange 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.