

**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.

SEMAINE 32	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 5 Août 2019	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X			X							
		Ailes et pilons de poulet															
		Acras de morue*					X									X	
		Salade de pommes de terre															
	GOUTER	Ptit Louis BIO									X						
		Tarte au chocolat					X				X				X		X
		Flûte BIO					X										
		Barre bretonne					X				X				X		
		Compote berlingot															
Mardi 6 Août 2019	DEJEUNER	Salade de tomates															
		Paëlla au poisson			X								X			X	
		Coulommiers									X						
	GOUTER	Nectarine															
		Flûte BIO					X										
		Bâton de chocolat															
Mercredi 7 Août 2019	DEJEUNER	Taboulé à l'orientale					X										
		Jambon blanc															
		Nuggets de blé*				X	X										
		Chou fleur en salade															
		Segment de pamplemousse															
	GOUTER	Flûte BIO					X										
Jeudi 8 Août 2019	DEJEUNER	Fromage pick et croc								X							
		Abricot															
		Concombre façon Tzatziki									X						
		Rôti de boeuf froid à la sauce ketchup bbc															
		Oeuf dur mayonnaise*	X											X	X		X
		Lentilles cuisinées				X											
	GOUTER	Yaourt nature sucré									X						
		Pêche jaune															
		Flûte BIO					X										
Vendredi 9 Août 2019	DEJEUNER	BN à la fraise															
		Compote berlingot															
		Tarte au fromage					X				X				X		
		Poisson au court bouillon	X								X					X	
		Courgettes et carottes râpées à l'emmental									X						
		Gaufre au chocolat															
		Flûte BIO					X										
		Samos									X						
GOUTER	Compote berlingot																
	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.