

**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 34	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 19 Août 2019	DEJEUNER	Betteraves râpées															
		Lasagnes bolognaises	X				X			X				X		X	
		Lasagnes au thon et aux légumes*					X							X	X		
	GOUTER	Petit suisse									X						
		Pastèque															
		Flûte BIO					X										
		Compote à boire															
Mardi 20 Août 2019	DEJEUNER	Tomate à la croque au sel															
		Croque monsieur					X			X							
		Crêpe à l'Emmental*					X			X				X			
	GOUTER	Carottes râpées BIO															
		Pêche jaune															
		Compote berlingot															
		Flûte BIO					X										
Mercredi 21 Août 2019	DEJEUNER	Salade verte au maïs															
		Boulette de bœuf	X			X	X			X				X		X	
		Taboulé					X										
	GOUTER	Babybel									X						
		Nectarine															
		Flûte					X										
		Candy'up vanille									X						
Jeudi 22 Août 2019	DEJEUNER	Biscuit type petit écolier					X			X						X	
		Salade de cervelas	X										X				
		Roulé de kamaboko*	X		X		X						X	X	X	X	
	GOUTER	Saucisse de toulouse															
		Pané de blé à l'emmental et aux épinards*					X				X						
		Salade de haricots verts									X						
		Ille flottante															
Vendredi 23 Août 2019	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Palmito au caramel					X										
		Compote berlingot															
	GOUTER	Salade de concombres et feta									X						
		Filet de hoki au basilic	X				X				X				X		
		Salade de pépinettes aux légumes													X		
		Salade de fruits frais à la menthe															
GOUTER	Flûte BIO					X											
	CANDY'UP CHOCOLAT									X							
		Biscuit à la fraise régional					X			X				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.