

MENU CENTRES DE LOISIRS

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 35	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'œufs	Poisson et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja	
Lundi 26 Août 2019	DEJEUNER	Salade de concombres															
		Goulash de boeuf	X				X										
		Filet de hoki au basilic*	X				X			X						X	
	GOUTER	Courgettes et riz															
		Fraises au sucre locales															
		Flûte BIO					X										
		Petit yoco à boire								X							
Mardi 27 Août 2019	DEJEUNER	Madeleine aux pépites de chocolat					X		X					X		X	
		Tarte à la tomate					X		X								
		Rôti de porc froid à la mayonnaise	X										X	X			
	GOUTER	Poisson pané*					X									X	
		Haricots verts persillés								X							
		Camembert								X							
		Salade de fruits BIO															
Mercredi 28 Août 2019	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Melon Charentais															
		Emincé de dinde sauce champignons	X				X			X					X		
	GOUTER	Omelette*								X					X		
		Semoule au beurre					X			X							
		Yaourt aromatisé								X							
		Flûte BIO					X										
Jeudi 29 Août 2019	DEJEUNER	Confiture															
		Compote berlingot															
		Flûte BIO					X										
	GOUTER	Salade de blé Madras					X										
		Filet de saumon frais à la sauce armoricaine	X		X	X	X			X						X	
		Printanière de légumes								X							
		Rondelé nature								X							
GOUTER	Pêche jaune																
	Flûte BIO					X											
	Candy'up au chocolat								X								
Vendredi 30 Août 2019	DEJEUNER	Beignet fourré à la pomme					X							X			
		Pastèque															
		Paupiette de veau à la sauce forestière	X				X			X							X
	GOUTER	Galette de boulghour aux poivrons*				X	X	X	X	X							
		Flageolets verts															
		Yaourt nature								X							
		Flûte BIO					X										
GOUTER	Fromage pick et croc								X								
	Abricot																

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.