

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 7	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 10 Février 2020	DEJEUNER	Salade de tomates et de maïs BIO*															
		Poulet rôti															
		Acras de morue (s/v)					X									X	
	GOUTER	Haricots blancs à la tomate	X				X										
		Emmental								X							
		Kiwi BIO*									X						
		Flûte BIO					X										
Mardi 11 Février 2020	DEJEUNER	Salade de lentilles				X											
		Oeuf brouillé								X					X		
		Blanquette de légumes	X			X	X			X							
		Yaourt BIO*								X							
	GOUTER	Confiture															
		Clémentine															
		Flûte BIO					X										
Mercredi 12 Février 2020	DEJEUNER	Compote berlingot															
		Madeleine aux pépites de chocolat					X			X				X		X	
		Salade de concombres															
		Paleron de boeuf aux olives				X	X										
		Steak de soja tomate et basilic (s/v)															X
	GOUTER	Boulgour					X			X							
		Coulommiers								X							
Jeudi 13 Février 2020	DEJEUNER	Compote pomme poire															
		Flûte BIO					X										
		Petit yoco à boire								X					X		
		Mini roulé à la fraise					X			X							
	GOUTER	Radis au beurre								X							
		Gratin chou fleur au jambon					X			X							
		Chou fleur et poisson pané (s/v)					X			X						X	
Vendredi 14 Février 2020	DEJEUNER	St Nectaire AOP							X								
		Gâteau Basque					X		X					X			
		Flûte BIO					X										
		Compote berlingot															
GOUTER	Bâton de chocolat																
	Flûte BIO					X											
	Salade de betteraves																
	Bianc d encornet à la sauce armoricaine	X		X	X	X			X		X				X		
	Riz pilaf																
GOUTER	Yaourt aromatisé BIO*								X								
	Banane BIO*																
	Flûte BIO					X											
GOUTER	Fromage pick et croc								X								
	Jus d orange																

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**.

(s/v) 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.