

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 25	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 17 Juin 2019	DEJEUNER	Radis au beurre								X						
		Riz au porc à la Valencienne	X					X						X		
		Riz au poisson à la Valencienne*													X	
		Camembert									X					
		Salade de fruits														
		Flûte BIO					X									
Mardi 18 Juin 2019	DEJEUNER	Salade de cervelas	X										X			
		Oeuf dur*												X		
		Sauté de veau aux champignons	X				X			X						
		Acras de morue*					X								X	
		Julienne de légumes				X					X					
		Bûchette aux laits mélangés									X					
		Compote pomme fraise														
		Flûte BIO					X									
Mercredi 19 Juin 2019	DEJEUNER	Pastèque														
		Rôti de dinde poêlé au jus	X				X			X						
		Crêpe à l'Emmental*					X				X			X		
		Lentilles cuisinées				X										
		Yaourt aux fruits mixés									X					
		Gaufre					X								X	X
		Flûte BIO					X									
Mercredi 19 Juin 2019	GOUTER	Nectarine														
		Bâton de chocolat														
		Flûte BIO					X									
Jeudi 20 Juin 2019	DEJEUNER	Salade de concombres et feta								X						
		Croquettes au fromage					X			X				X		
		Purée de courgettes à l'ai et fines herbes	X								X					
		Pêche Régional														
		Flûte BIO					X									
Vendredi 21 Juin 2019	DEJEUNER	Salade Salsa														
		Marmite du pêcheur	X	X		X				X		X			X	
		Poêlée de l'été									X					
		Comté AOP									X					
		Melon Charentais														
		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.