

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 19	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 6 Mai 2019	DEJEUNER	Carottes râpées aux raisins																
		Lasagnes bolognaises	X				X			X				X			X	
		Lasagnes au thon et aux légumes*					X							X		X		
		Yaourt aromatisé									X							
		Madeleine aux pépites de chocolat					X			X				X			X	
		Flûte BIO					X											
Mardi 7 Mai 2019	DEJEUNER	Salade Caliméro	X				X			X			X	X			X	
		Saucisse de porc artisanale																
		Steak de soja tomate et basilic*															X	
		Blanquette de légumes	X			X	X			X								
		Tarte aux pommes					X			X					X			
		Flûte BIO					X											
Mercredi 8 Mai 2019		<b>Férialé</b>																
Jeudi 9 Mai 2019	DEJEUNER	JOUR DE GREVE																
		Macédoine																
		Salade de riz au thon														X		
		Lasagnes au thon et aux légumes					X							X	X			
		ou Parmentier végétal								X								
		ou Lasagnes au saumon					X			X				X	X			
		Pâté volaille					X			X			X				X	
		Tarti thon*								X						X		
		Chips 30g																
		Compote pomme																
		Biscuit céréalié						X										X
Flûte BIO					X													
Vendredi 10 Mai 2019	DEJEUNER	Salade verte au surimi			X		X							X	X			
		Filet de hoki façon sétoise	X				X			X			X	X	X		X	
		Boulgour					X			X								
		Coulommiers								X								
		Orange																
		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.