

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 21	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 20 Mai 2019	DEJEUNER	Salade de tomates à l'emmental								X							
		Cuisse de poulet rôtie															
		Poisson au court bouillon*	X								X					X	
		Frites au four															
		Compote pomme poire															
		Biscuit Doonut nappé au chocolat															
Mardi 21 Mai 2019	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Salade Niçoise														X	
		Risotto végétal BIO	X			X	X			X							X
		Petit suisse									X						
		Banane															
Mercredi 22 Mai 2019	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Salade de riz Créole			X											X	
		Omelette au fromage									X				X		
		Ratatouille															
	GOUTER	Salade de fruits															
		Flûte BIO					X										
		Petit yoco à boire									X						
		Confiture															
Jeudi 23 Mai 2019	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Chou rouge à la feta								X							
		Filet de hoki à la mimolette	X				X									X	
		Poêlée méridionale															
		Yaourt au lait de brebis/chèvre Bio et son miel									X						
		Biscuit tranche de cake					X	X							X		X
Vendredi 24 Mai 2019	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Salade de betteraves	X										X				
		Noix de joue de boeuf à la provençale	X				X										
		Nuggets de poisson*			X		X				X		X		X		
		Beignet de chou fleur					X				X						
		Camembert									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.