

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 10	TYPE	PLAT	Anhydrides sulfureux et Sulfites	Arachide et produits à base d'arachides	Crustacés et produits 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 2 Mars 2020	DEJEUNER	Salade verte à l'Emmental								X							
		Sauté de poulet aux champignons	X				X			X							
		Crêpe à l'Emmental (s/v)					X			X					X		
		Ratatouille accompagnée de riz					X										
		Salade de fruits															
Mardi 3 Mars 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Salade Niçoise														X	
		Oeuf brouillé									X				X		
		Flageolets verts															
		Vache qui rit BIO*															
Mercredi 4 Mars 2020	DEJEUNER	Pomme AOP*															
		Flûte BIO					X										
		Radis au beurre									X						
		Boulette d agneau à la sauce provençale	X				X										
	GOUTER	Acras de morue (s/v)					X									X	
		Blé					X				X						
		Coulommiers									X						
		Clémentine															
Jeudi 5 Mars 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Compote berlingot															
		Biscuit type petit écolier					X				X						X
		Salade de betteraves															
		Filet de saumon persillé au basilic														X	
Vendredi 6 Mars 2020	DEJEUNER	Brocolis à la béchamel					X			X							
		Eclair au chocolat					X			X				X		X	
		Flûte BIO					X										
		Carottes râpées BIO Locales*															
		Sauté de veau Marengo					X										
		Nuggets de poisson (s/v)			X		X			X			X		X		
		Frites au four															
		Fromage blanc nature BIO*									X						
		Confiture															
		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**.

(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.