

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 12	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 18 Mars 2019	DEJEUNER	Salade de tomates																
		Sauté d'agneau aux petits légumes	X				X											
		Acras de morue*					X									X		
		Pommes de terre et chou de Bruxelles																
		Yaourt								X								
		Flûte					X											
Mardi 19 Mars 2019	DEJEUNER	Céleri à la sauce cocktail	X			X						X	X				X	
		Cuisse de poulet rôtie																
		Crêpe à l'Emmental*					X			X					X			
		Epinards à la béchamel					X			X								
		Compote pomme																
		Boudoir					X			X					X			
		Flûte					X											
Mercredi 20 Mars 2019	DEJEUNER	Courgettes râpées et tomates																
		Emincé de porc à la sauce aigre douce	X				X											
		Galette de boulghour aux poivrons*				X	X	X		X								
		Riz pilaf																
		Yaourt aromatisé								X								
	GOÛTER	Flûte					X											
		Bâton de chocolat																
		Compote berlingot																
Flûte					X													
Jeudi 21 Mars 2019	DEJEUNER	Concombres aux miettes de surimi		X			X							X	X			
		Nuggets de poisson		X			X			X		X		X				
		Haricots beurre persillés								X								
		Camembert								X								
		Poire																
		Flûte					X											
Vendredi 22 Mars 2019	DEJEUNER	Trio de carottes. betteraves et oranges																
		Canard à l'orange	X				X											
		Steak de soja tomate et basilic*															X	
		Purée de carottes et de mimolette	X							X								
		Pêche au sirop																
		Flûte					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.