

MENU 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 36	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 2 Septembre 2019	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X			X								
		Rôti de bœuf froid à la sauce ketchup				X												
		Œuf dur mayonnaise*	X										X	X			X	
		Salade de pâtes tricolores	X				X						X					
		St Nectaire AOP									X							
		Brownie					X	X			X				X			X
		Flûte BIO				X												
Mardi 3 Septembre 2019	DEJEUNER	Carottes râpées BIO Locales																
		Rôti de dinde à la mayonnaise	X							X			X	X			X	
		Poisson à la mayonnaise*	X								X		X	X	X	X	X	
		Salade de haricots verts									X							
		Yaourt aromatisé									X							
		Raisin chasselas de Moissac AOC																
		Flûte BIO				X												
Mercredi 4 Septembre 2019	DEJEUNER																	
Jeudi 5 Septembre 2019	DEJEUNER	Salade de pommes de terre																
		Rôti de porc	X				X											
		Œuf dur mayonnaise*	X				X			X			X			X		
		Chou fleur en salade																
		Camembert BIO									X							
		Compote pomme fraise																
		Flûte BIO				X												
Vendredi 6 Septembre 2019	DEJEUNER	Melon Charentais																
		Filet de hoki façon sétoise	X				X			X			X	X	X	X	X	
		Taboulé à la menthe																
		Fromage blanc à la vanille									X							
				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.