

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 42	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 12 Octobre 2020	DEJEUNER	Salade de tomates BIO Locale*															
		Croquette au fromage					X			X					X		
		Cellentani à la mozzarella					X			X							
		Fourme d'ambert								X							
		Pêche au sirop									X						
Mardi 13 Octobre 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Mini roulé au fromage					X			X							
		Cordon bleu de dinde					X			X							X
		Omelette BIO*(s/v)								X					X		
		Beignets de chou fleur					X			X							
		Cabécou									X						
		Banane BIO															
Mercredi 14 Octobre 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Trio de carottes, betteraves et orange à la vinaigrette															
		Rôti de veau façon Orloff	X				X			X							
		Crêpe aux champignons (s/v)					X			X					X		
		Riz pilaf BIO*									X						
	GOUTER	Pont l'éveque AOP*															
		Compote pomme															
		Flûte BIO					X										
		Biscuit crousti doonut					X	X		X							
Jeudi 15 Octobre 2020	DEJEUNER	Jus d orange															
		Salade de riz aux fruits de mer			X							X				X	
		Filet de hoki à la mimolette	X				X			X						X	
		Courgettes braisées	X				X										
		Livarot															
Vendredi 16 Octobre 2020	DEJEUNER	Raisin chasselas de Moissac AOC*															
		Flûte BIO					X										
		Concombres à la sauce blanche									X						
		Poulet rôti label rouge															
		Nuggets de poisson (s/v)			X		X			X			X			X	
		Purée de carottes et de mimolette	X							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.