

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 45	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 Novembre 2020	DEJEUNER	Salade de betteraves															
		Parmentier végétal								X							
		Yaourt								X							
		Biscuit céréalié					X										X
		Flûte BIO					X										
Mardi 3 Novembre 2020	DEJEUNER	Carottes râpées locales															
		Gratin de pommes de terre Savoyard au jambon					X			X							
		Gratin de pommes de terre et poisson savoyard (s/v)					X			X						X	
		Edam BIO*								X							
		Salade de fruits															
Mercredi 4 Novembre 2020	DEJEUNER	Salade de concombres															
		Sauté d'agneau aux petits légumes	X				X										
		Pavé de poisson à la sauce tomate (s/v)	X				X									X	
		Blé aux champignons forestiers					X				X						
		Fromage blanc nature BIO*									X						
	GOUTER	Orange BIO*															
		Flûte BIO					X										
		Candy'up à la fraise									X						
		Bâton de chocolat															
		Flûte BIO					X										
Jeudi 5 Novembre 2020	DEJEUNER	Chou fleur en salade BIO*															
		Filet de hoki au basilic	X				X			X						X	
		Riz pilaf BIO*															
		Fromage blanc faisselle									X						
		Sauce dessert aux fruits rouges															
Vendredi 6 Novembre 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Taboulé BIO*					X										
		Emincé de poulet sauce champignons	X				X				X						
		Marmite du pêcheur (s/v)	X		X		X				X		X			X	
		Fricassée de légumes									X						
		Vache qui rit BIO*									X						
		Banane BIO*															
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.