

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 46	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 9 Novembre 2020	DEJEUNER	Radis au beurre								X							
		Paleron de boeuf aux olives				X	X										
		Dos de colin meunière (s/v)					X				X		X		X	X	X
		Ratatouille BIO*															
		Tarte au chocolat					X				X				X		X
Mardi 10 Novembre 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
Mardi 10 Novembre 2020	DEJEUNER	Macedoine de légumes à la mayonnaise	X										X	X		X	
		Parmentier de canard	X				X			X							
		Brandade de morue parmentière (s/v)					X								X	X	
		Rondelé au sel de Guérande									X						
		Banane BIO*															
Mercredi 11 Novembre 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
Jeudi 12 Novembre 2020	DEJEUNER	Salade de betteraves															
		Nuggets de blé				X	X										
		Frites au four															
		Yaourt BIO*									X						
		Orange BIO*															
		Flûte BIO					X										
Vendredi 13 Novembre 2020	DEJEUNER	Pâté de foie et cornichons					X			X		X	X	X			
		Oeuf dur (s/v)					X							X			
		Filet de hoki au comté	X				X				X				X		
		Chou fleur persillé BIO*									X						
		Fromage blanc nature BIO*									X						
		Madeleine BIO*					X				X				X		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**.

(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.