

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 48	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 23 Novembre 2020	DEJEUNER	Tarte au fromage					X			X				X			
		Oeufs florentine	X				X			X				X			
		Edam* BIO									X						
		Pomme* AOP															
		Flûte BIO						X									
Mardi 24 Novembre 2020	DEJEUNER	Salade de pommes de terre et de carottes															
		Estouffade de porc Aveyronnais					X										
		Haricots verts et omelette (s/v)									X				X		
		Bûchette aux laits mélangés*									X						
		Compote pomme fraise															
		Flûte BIO						X									
Mercredi 25 Novembre 2020	DEJEUNER	Salade de concombres et féta BIO Locale								X							
		Sauté de poulet au cidre label rouge	X				X			X							
		Filet de hoki au basilic (s/v)	X				X			X						X	
		Blé					X			X							
	GOUTER	Banane* BIO															
		Flûte BIO						X									
		Petit yoco à boire									X						
		Barre bretonne					X			X					X		
Jeudi 26 Novembre 2020	DEJEUNER	Salade de tomates et de pois chiches															
		Sauté de boeuf à la Provençale	X				X										
		Steak de soja tomate et basilic (s/v)															X
		Pommes de terre persillées* BIO					X										
		Petit suisse									X						
		Poire* BIO															
		Flûte BIO						X									
Vendredi 27 Novembre 2020	DEJEUNER	Salade de betteraves et de maïs	X										X				
		Lasagnes au saumon					X			X				X	X		
		Camembert* BIO									X						
		Beignet fourré au chocolat					X	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.