

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 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 AOP*									X						
		Dés de pêche															
Mardi 13 Octobre 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Mini roulé au fromage					X			X							
		Sauté de dinde au bleu	X				X				X						
		Omelette (s/v)									X				X		
		Beignets de chou fleur					X				X						
		Petit cabécou									X						
Mercredi 14 Octobre 2020	DEJEUNER	Banane BIO*															
		Flûte BIO					X										
		Trio de carottes, betteraves et oranges															
		Rôti de veau façon Orloff	X				X				X						
		Crêpe aux champignons (s/v)					X				X				X		
	GOÛTER	Riz pilaf															
		Pont l'Evêque AOP*									X						
		Compote pomme															
		Flûte BIO					X										
		Banane															
Jeudi 15 Octobre 2020	DEJEUNER	Compote berlingot															
		Flûte BIO					X										
		Salade de riz aux fruits de mer			X								X			X	
		Filet de hoki à la mimolette	X				X				X					X	
		Courgettes braisées	X				X										
Vendredi 16 Octobre 2020	DEJEUNER	Livarot AOP*								X							
		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							
		Rouy								X							
		Poire															
		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.