

**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 36	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 31 Août 2020	DEJEUNER	Macedoine de légumes à la mayonnaise	X										X	X		X	
		Ailes et pilons de poulet															
		Falafel à la sauce tomate (s/v)	X				X										
	GOÛTER	Jardinière de légumes				X					X				X		
		Compote pomme banane															
		Flûte BIO					X										
		Abricot															
		Bâton de chocolat															
Mardi 1 Septembre 2020	DEJEUNER	Salade verte BIO*															
		Croquette au fromage					X			X				X			
		Coquillettes					X			X							
		Cantal AOP*								X							
		Brownie					X	X		X					X		X
		Flûte BIO					X										
Mercredi 2 Septembre 2020	DEJEUNER	Salade de concombres et féta BIO Locale*								X							
		Omelette BIO*								X				X			
		Ratatouille accompagnée de riz					X										
		Orange BIO*															
		Flûte BIO					X										
		Gâteau Basque					X			X					X		
Jeudi 3 Septembre 2020	DEJEUNER	Salade de pommes de terre et thon mayonnaise	X										X	X	X	X	
		Rôti de veau au jus	X				X										
		Nuggets de poisson (s/v)			X		X			X			X		X		
		Chou fleur persillé BIO*								X							
		Fromage blanc à la vanille BIO*								X							
Vendredi 4 Septembre 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Melon Charentais															
		Dos de colin meunière					X			X		X		X	X	X	
		Semoule au beurre BIO*					X			X							
		Camembert BIO*								X							
		Pêche 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.