

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 37	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 7 Septembre 2020	DEJEUNER	Salade de chou et carottes															
		Omelette BIO*								X					X		
		Epinards à la béchamel					X				X						
		Crème dessert au chocolat									X				X		X
		Raisin chasselas de Moissac AOC*															
Mardi 8 Septembre 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Salade de tomates BIO Locale*															
		Sauté de porc BIO à la provençale*	X				X							X			
		Crêpe à l'Emmental (s/v)					X				X				X		
		Pommes de terre persillées BIO*					X										
		Cantal AOP*									X						
		Nectarine BIO*															
Mercredi 9 Septembre 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Salade de pâtes tricolores	X				X						X				
		Escalope de poulet au jus	X			X	X								X		
		Acras de morue (s/v)					X									X	
		Poêlée de légumes BIO*				X					X						
	GOÛTER	Emmental BIO*									X						
		Beignet fourré au chocolat					X	X			X				X		X
		Flûte BIO					X										
		Petit yoco à boire									X						
		Banane BIO*															
Jeudi 10 Septembre 2020	DEJEUNER	Flûte BIO					X										
		Melon Charentais															
		Filet de saumon frais à la sauce armoricaine	X		X	X	X				X					X	
		Boulgour					X				X						
		Fromage blanc nature BIO*									X						
Vendredi 11 Septembre 2020	DEJEUNER	Galette St Michel BIO*															
		Flûte BIO					X										
		Carottes râpées locales*															
		Rôti de veau marenge					X										
		Galette de boulgour aux poivrons (s/v)				X	X	X			X						
		Beignets de chou fleur					X				X						
		Pouilly St Pierre AOP*															
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.