

MENU SCOLAIRE

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 38	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 17 Septembre 2018	DEJEUNER	Macédoine														
		Emincé de porc à la dijonnaise	X				X			X			X			
		Crêpe à l'Emmental*					X			X					X	
		Pommes de terre à la vapeur					X									
		Coulommiers								X						
		Nectarine														
Mardi 18 Septembre 2018	DEJEUNER	Flûte					X									
		Salade de tomate à la mozzarella								X						
		Omelette								X				X		
		Ratatouille accompagnée de riz					X									
		Abricot au sirop														
Mercredi 19 Septembre 2018	DEJEUNER	Flûte					X									
		Radis au beurre								X						
		Sauté d'agneau aux petits légumes	X				X									
		Acras de morue*					X								X	
	GOUTER	Blé					X				X					
		Yaourt aromatisé									X					
		Flûte					X									
		Compote berlingot														
Jeudi 20 Septembre 2018	DEJEUNER	Sablé de Retz					X			X						
		Taboulé à l'orientale					X									
		Filet de hoki à la mimolette	X				X			X					X	
		Brocolis braisés	X				X									
		Tarte aux pommes					X			X				X		
Vendredi 21 Septembre 2018	DEJEUNER	Flûte					X									
		Salade verte														
		Escalope de poulet aux champignons	X				X			X						
		Poisson pané*					X								X	
		Coquillettes au fromages					X			X						
		Prune rouge														

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**.

*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.