

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 39	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 24 Septembre 2018	DEJEUNER	Salade de concombres et feta								X								
		Tajine de poulet et ses légumes					X										X	
		Brandade de morue parmentière*					X								X	X		
		Orange																
		Palmito au caramel					X											
		Flûte				X												
Mardi 25 Septembre 2018	DEJEUNER	Céleri				X												
		Boulettes de bœuf à la sauce tomate	X				X											
		Nuggets de blé*				X	X											
		Gratin de courgettes et de pommes de terre									X							
		Petit filou									X							
		Flûte				X												
Mercredi 26 Septembre 2018	DEJEUNER	Salade coleslaw à la mayonnaise	X										X	X			X	
		Rôti de porc à la sauce forestière	X				X											
		Dos de colin meunière*					X				X		X	X	X	X	X	
		Petits pois et carottes											X					
		Bûchette aux laits mélangés									X							
		Banane																
		GOUTER	Flûte				X											
	Bâton de chocolat																	
		Barre bretonne				X				X				X				
Jeudi 27 Septembre 2018	DEJEUNER	Chou fleur																
		Poisson pané					X									X		
		Flageolets verts																
		Fromage blanc à la vanille									X							
		Flûte					X											
Vendredi 28 Septembre 2018	DEJEUNER	Salade de riz															X	
		Blanquette de veau à l'ancienne	X				X			X								
		Acras de morue*					X									X		
		Jeunes carottes braisées					X											
		Comté AOP									X							
		Melon Charentais																
		Flûte					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**.

\*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.