

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 46	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 Novembre 201; MENU GREVE	DEJEUNER	Macédoine														
		Raviolis au bœuf				X	X			X				X		
		Raviolis au saumon*				X	X			X				X	X	
		Grany lu					X	X	X	X				X		X
		compote Assortis Flûte					X			X						
Mardi 13 Novembre 201 DEJEUNER		Salade de tomate à la mozzarella														
		Sauté de veau marengo	X				X			X						
		Poisson pané*			X		X			X						
		Gratin de courgettes								X						
		Fromage blanc aromatisé Flûte					X			X						
Mercredi 14 Novembre 2 DEJEUNER		Chou fleur														
		Rôti de porc à la sauce forestière	X				X									
		Omelette au fromage*								X				X		
		Epinards à la béchamel					X			X				X		
		Coulommiers								X						
		Tarte au chocolat					X			X				X		X
		Flûte					X									
	GOUTER Banane/ Boudoir/ Compote a boire					X			X					X		
Jeudi 15 Novembre 201; DEJEUNER		Salade verte														
		cordon bleu de dinde	X				X			X				X		X
		Nuggets de poisson*					X			X				X	X	
		Frites au four								X						
		Petit suisse Flûte					X									
Vendredi 16 Novembre ; DEJEUNER		Pâté de campagne et cornichons					X			X			X			X
		Oeuf dur*														
		Filet de hoki au comté	X				X			X					X	
		Jardinière de légumes								X						
		Compote pomme fraise 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.