

**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 42	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 15 Octobre 2018	DEJEUNER	Rillettes de thon au basilic	X										X		X		
		Filet de saumon vapeur														X	
		Farfalle au fromage et basilic					X				X						
		Yaourt aux fruits mixés									X						
		Poire															
		Flûte					X										
Mardi 16 Octobre 2018	DEJEUNER	Taboulé à la menthe	X				X										
		Haricots verts à la bolognaise BIO				X	X										
		Brandade de morue parmentière*					X								X	X	
		Comté AOP									X						
		Salade de fruits frais à la menthe															
		Flûte					X										
Mercredi 17 Octobre 2018	DEJEUNER	Salade de haricots coco aux olives															
		Jambon blanc															
		Poisson pané*					X									X	
		Ratatouille															
		Yaourt									X						
		Madeleine					X				X				X		X
	GOUTER	Flûte					X										
		Compote berlingot															
Jeudi 18 Octobre 2018	DEJEUNER	Cookie					X	X		X				X		X	
		Carottes râpées mimosa													X		
		Escalope de poulet au miel, moutarde et estragon	X				X				X		X				
		Marmite du pêcheur*	X		X		X				X	X				X	
		Riz pilaf															
		Fromage blanc à la vanille									X						
Vendredi 19 Octobre 2018	DEJEUNER	Flûte					X										
		Salade verte															
		Rôti de veau à la marengo					X										
		Paupiette du pêcheur*			X						X				X	X	X
		Purée de patate douce au thym	X								X						
		Camembert									X						
		Pomme															
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.