

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 13	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 25 Mars 2019	DEJEUNER	Salade de tomates															
		Estouffade de boeuf à la provençale	X				X										
		Crêpe à l'Emmental*					X			X					X		
		Courgettes aux oignons								X							
		Coulommiers								X							
		Biscuit type petit écolier					X			X							X
		Flûte				X											
Mardi 26 Mars 2019	DEJEUNER	Salade de concombres															
		Steak haché															
		Poisson pané*					X									X	
		Céréales à l'indienne					X			X							X
		Fromage blanc à la vanille								X							
		Pomme								X							
		Flûte				X											
Mercredi 27 Mars 2019	DEJEUNER	Salade de pâtes tricolores	X				X						X				
		Poulet rôti															
		Omelette*								X					X		
		Haricots verts persillés								X							
		Camembert								X							
		Compote pomme poire								X							
		GOUTER	Flûte				X										
	Banane																
		Cookie				X	X		X				X			X	
Jeudi 28 Mars 2019	DEJEUNER	Salade verte à l'emmental								X							
		Jambon blanc															
		Nuggets de poisson*			X		X			X			X		X		
		Coquillettes aux légumes				X	X			X							
		Orange															
		Flûte					X										
Vendredi 29 Mars 2019	DEJEUNER	Pizza aux 4 fromages					X			X							
		Filet de hoki façon sétoise	X				X			X			X	X	X	X	
		Chou fleur braisé	X				X										
		Ile flottante															
		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.