

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 45	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	Moullarde et produits à base de moullarde	Oeuf et produits à base d'oeufs	Poisson et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja	
Lundi 5 Novembre 2018	DEJEUNER	Salade de Betteraves															
		Parmentier de canard				X	X			X				X			
		Brandade de poisson				X	X			X				X	X		
		Yaourt								X							
		Grany lu		X			X	X	X	X					X		X
Flûte																	
Mardi 6 Novembre 2017	DEJEUNER	Carotte râpée à la mimolette								X							
		Sauté de porc au caramel	X				X			X				X			X
		Poisson pané*					X			X				X	X		
		Nouilles sautées aux légumes					X			X				X			X
		Beignet					X			X				X			
Flûte					X												
Mercredi 7 Novembre 2018	DEJEUNER	Concombre en salade															
		Roti de dinde															
		Filet de Hoky Sauce citron*					X			X						X	
		Blé Pilaf					X			X							
		Fromage blanc sucré								X							
	Orange																
	Flûte					X											
GOUTER	Babybel / pain					X			X								
	Compote à boire																
Jeudi 8 Novembre 2018	DEJEUNER	Taboulé					X										
		Bourguignon de bœuf VBF	X			X	X			X							
		Crêpe aux fromages					X			X						X	
		Carotte sautées								X							
		Kiri								X							
Banane																	
Flûte					X												
Vendredi 9 Novembre 2018	DEJEUNER	Céleri rémoulade															
		Filet de hoky à la rouille				X	X			X			X	X	X		
		Riz pilaf					X			X							
		Fromage blanc au miel								X							
		Flûte					X										

*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.

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 45	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

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.