

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 36	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 3 Septembre 2018	DEJEUNER	Salade verte															
		Steak haché															
		Nuggets de poisson*			X		X			X			X			X	
		Coquillettes au fromages					X			X							
		Fromage pick et croc								X							
		Brownie					X	X		X					X		X
		Flûte					X										
Mardi 4 Septembre 2018	DEJEUNER	Tarte à la tomate					X			X							
		Rôti de porc froid à la mayonnaise	X									X	X				X
		Poisson pané*				X										X	
		Ratatouille															
		Saint Paulin								X							
		Salade de fruits															
		Flûte					X										
Mercredi 5 Septembre 2018	DEJEUNER	Melon Charentais															
		Escalope de poulet aux champignons	X			X			X								
		Omelette*								X					X		
		Semoule au beurre				X				X							
		Yaourt aromatisé								X							
	GOUTER	Flûte				X											
		Sablé de Retz				X				X							
		Compote berlingot															
Jeudi 6 Septembre 2018	DEJEUNER	Salade de blé Madras					X										
		Filet de saumon frais à la sauce armoricaine	X	X	X	X			X							X	
		Printanière de légumes								X							
		Rondelé nature								X							
		Tarte au chocolat					X			X					X		X
		Flûte					X										
Vendredi 7 Septembre 2018	DEJEUNER	Salade de pâtes tricolores	X				X					X					
		Paupiette de veau à la sauce forestière	X				X			X							X
		Galette de boulghour aux poivrons					X										
		Flageolets verts															
		Yaourt								X							
		Abricot															
		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.