

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 40	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 1 Octobre 2018	DEJEUNER	Pâté de campagne et cornichons					X			X			X
		Oeuf dur*												X		
		Sauté de boeuf au curry	X				X			X			X			
		Nuggets de poisson*			X		X			X			X		X	
		Haricots verts persillés								X						
		Compote pomme fraise														
		Flûte					X									
Mardi 2 Octobre 2018	DEJEUNER	Salade verte														
		Saucisse de toulouse														
		Omelette*								X				X		
		Pommes noisettes					X									
		Fromage blanc aromatisé								X						
		Flûte					X									
Mercredi 3 Octobre 2018	DEJEUNER	Salade de pâtes tricolores	X				X						X			
		Rôti de dinde poêlé au jus	X				X			X						
		Crêpe à l'Emmental*					X			X				X		
		Julienne de légumes				X				X						
		Camembert								X						
		Raisin														
		Flûte					X									
	GOUTER	Compote berlingot														
		Madeleine aux pépites de chocolat					X			X				X		X
Jeudi 4 Octobre 2018	DEJEUNER	Salade de tomates														
		Noix de joue de porc confites														
		Acras de morue*					X								X	
		Purée de pommes de terre	X							X						
		Yaourt								X						
		Pomme														
		Flûte					X									
Vendredi 5 Octobre 2018	DEJEUNER	Salade de haricots coco aux olives														
		Filet de saumon vapeur													X	
		Jardinière de légumes								X						
		Fromage pick et croc								X						
		Gâteau Basque					X			X				X		
		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.