

MENU ADULTES

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 35	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 26 Août 2024	DEJEUNER	Melon jaune																
		Pâté Basque								X								
		Sardine au beurre (s/v)								X						X		
		Oeuf dur	X										X	X			X	
		Salade de lentilles																
		Liégeois au café								X								
		Madeleine BIO					X			X					X		X	
Mardi 27 Août 2024	DEJEUNER	Flûte					X											
		Taboulé BIO					X											
		Acras de morue					X									X		
		Ailes et pilons de poulet					X										X	
		Roulé de kamaboko (s/v)	X		X		X						X	X	X	X	X	
		Macédoine mayonnaise	X										X	X			X	
		Fromage blanc fraise BIO								X								
Mercredi 28 Août 2024	DEJEUNER	Pêche Régional																
		Flûte					X											
		Pastèque																
		Salade de pommes de terre et crevettes	X		X								X	X	X	X	X	
		Langue de boeuf à la sauce piquante	X				X						X					
		Boulette sarasin lentille à la sauce tomate (s/v)				X	X			X								
		Haricots beurre persillés								X								
Jeudi 29 Août 2024	DEJEUNER	Gouda BIO							X									
		Gâteau Basque					X		X					X				
		Flûte					X											
		Salade de concombres																
		Thon mayonnaise	X										X	X	X	X	X	
		Calamar à la romaine			X		X			X		X	X	X	X	X		
		Riz pilaf																
Vendredi 30 Août 2024	DEJEUNER	Petit suisse								X								
		Abricot																
		Rouelle beignet aux pommes					X			X					X			
		Flûte					X											
		Salade verte aux croûtons					X											
		Quiche aux poireaux					X			X					X			
		Aiguillettes de blé et carottes panées	X			X	X								X			
Vendredi 30 Août 2024	DEJEUNER	Jardinière de légumes								X								
		Fromage blanc fraise BIO							X									
		Gâteau aux pépites de chocolat					X			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**.

(s/v) 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.