

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 22	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 Mai 2025	DEJEUNER	Salade coleslaw à la mayonnaise	X										X	X			X	
		Tomates en vinaigrette																
		Cordon bleu de dinde					X			X								X
		Nuggets de blé (s/v)				X	X											
		Haricots verts persillés BIO								X								
		Salade de fruits BIO																
		Tarte aux pommes					X			X					X			
		Flûte					X											
Mardi 27 Mai 2025	DEJEUNER	Salade verte																
		Friand au fromage					X		X									
		Sauté de veau Marengo					X											
		Pavé de poisson à la sauce tomate (s/v)					X									X		
		Tagliatelles					X			X								
		Yaourt nature* BIO								X								
		Kiwi jaune																
		Flûte					X											
Mercredi 28 Mai 2025	DEJEUNER	Carottes râpées					X						X	X			X	
		Mousse de canard					X	X		X			X	X			X	
		Thon mayonnaise (s/v)	X										X	X	X	X	X	
		Saucisse de Toulouse																
		Filet de poisson meunière (s/v)					X			X				X	X			
		Lentilles cuisinées								X								
		Fromage blanc à la vanille BIO								X								
		Tranche de cake					X							X				
Flûte					X													
Jeudi 29 Mai 2025	DEJEUNER																	
Vendredi 30 Mai 2025	DEJEUNER																	

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.