

MENU SCOLAIRE
Présence d'allergènes identifiés
Semaine du 26 au 30 juin 2017

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES	
LUNDI 26 JUN	CELERI REMOULADE															
	CORDON BLEU															
	PUREE DE CAROTTE MIMOLETTE															
	TARTE AUX POMMES															
MARDI 27 JUN	SALADE AUX 3 COULEURS															
	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES															
	DUO D'HARICOTS															
	TARTARE AIL FINE HERBE															
	FROMAGE BLANC FRUIT															
MERCREDI 28 JUN	CAROTTES RAPPES															
	BOURGUIGNON DE BŒUF															
	POMME NOISETTE															
	EDAM															
	CREME DESSERT VANILLE															
JEUDI 29 JUN	MELON															
	FILET DE HOKY A LA ROUILLE															
	COURGETTES BIO SAUTEES															
	EMMENTAL															
	BANANE															
VENDREDI 30 JUN	BETTERAVES VINAIGRETTE															
	LASAGNE BOLOGNAISE															
	VACHE QUI RIT															
	COMPOTE DE POMMES															

Affichage suivant Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Les plats sont susceptibles de contenir des traces de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits coques, céleris, moutarde, graine de sésame, lupin, mollusques

MENU SCOLAIRE
Présence d'allergènes identifiés
Semaine du 3 au 7 juillet 2017

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 3 JUILLET	SALADE AUX CROUTONS														
	BOULETTE D'AGNEAU														
	BLE AUX PETITS LEGUMES														
	CALIN AUX FRUITS														
	ABRICOTS														
MARDI 4 JUILLET	SAUCISSON A L'AIL														
	SAUTE DE VEAU CHAMPIGNONS														
	JULIENNE DE LEGUMES														
	CHAVROUX														
	COMPOTE POMME FRAISE														
MERCREDI 5 JUILLET	PASTEQUE														
	ROTI DE DINDE														
	SALADE DE LENTILLES														
	YAOURTCONFITURE FRAISE														
	GAILLARDISE CACAO														
JEUDI 6 JUILLET	CONCOMBRE VINAIGRETTE														
	POISSON EMMENTAL														
	POELEE MERIDIONALE														
	CREME DESSERT CHOCOLAT														
	PECHE														
VENDREDI 7 JUILLET	TOMATE CROQ SEL														
	TARTE LEGUMES DU SOLEIL														
	CHIPS														
	GOUDA														
	COMPOTE POMME														

Affichage suivant Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes

Les plats sont susceptibles de contenir des traces de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits coques, céleris, moutarde, graine de sésame, lupin, mollusques

MENU SCOLAIRE

Présence d'allergènes identifiés
Semaine du 10 au 14 juillet 2017

PLATS		<div style="display: flex; justify-content: space-between; padding: 0;"> <div style="width: 10%;"></div> <div style="width: 10%; background-color: red; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">GLUTEN</div> <div style="width: 10%; background-color: yellow; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">CRUSTACES</div> <div style="width: 10%; background-color: green; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">ŒUFS</div> <div style="width: 10%; background-color: orange; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">POISSONS</div> <div style="width: 10%; background-color: blue; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">ARACHIDES</div> <div style="width: 10%; background-color: purple; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">SOJA</div> <div style="width: 10%; background-color: pink; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">LAIT</div> <div style="width: 10%; background-color: lightblue; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">FRUITS COQUES</div> <div style="width: 10%; background-color: lightgreen; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">CELERI</div> <div style="width: 10%; background-color: cyan; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">MOUTARDE</div> <div style="width: 10%; background-color: lightpurple; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">GRAINE DE SESAME</div> <div style="width: 10%; background-color: lightblue; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">ANHYDRIDE ET SULETTES</div> <div style="width: 10%; background-color: lightorange; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">LUPIN</div> <div style="width: 10%; background-color: lightpink; transform: rotate(45deg); padding: 2px;">MOLLUSQUES</div> </div>															
LUNDI 10 JUILLET	CREPE FROMAGE																
	BŒUF AU CURRY																
	POELEE 4 LEGUMES																
	YAOURT SUCRE BIO																
NECTARINE																	
MARDI 11 JUILLET	TRIOLOGIE DE CRUDITE																
	POISSON MEUNIERE																
	PUREE DE CELERI																
	CANTAL																
	ECLAIR CHOCOLAT																
MERCREDI 12 JUILLET	TOMATE A LA FETA																
	OMELETTE FROMAGE																
	POELEE RATATOUILLE																
	FRAISES AU SUCRE																
JEUDI 13 JUILLET	MELON																
	ROTI DE PORC																
	TABOULE																
	COULOMMIER																
	FLAN NAPPE CAMEL																
VENDREDI 14 JUILLET																	

Affichage suivant Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes

les menus sont susceptibles d'être modifiés

Les plats sont susceptibles de contenir des traces de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits coques, céleris, moutarde, graine de sésame, lupin, mollusques

MENU SCOLAIRE
Présence d'allergènes identifiés
Semaine du 17 au 21 juillet

PLATS		Allergènes													
		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 17 JUILLET	MACEDOINE VINAIGRETTE														
	BRANDADE AU POISSON														
	PETIT SUISSE FRUIT														
	COMPOTE ASSORTIS														
MARDI 18 JUILLET	PASTEQUE														
	POULET ROTI														
	SALADE DE RIZ														
	YAOURT A BOIRE														
	PETIT ECOIER														
MERCREDI 19 JUILLET	SALADE ICEBERG MIMOLETTE														
	JAMBON BLANC														
	PETIT POIS FRANCAISE														
	BEIGNET DOUGHNUTS														
JEUDI 20 JUILLET	SALADE DE PATES SURIMI														
	POISSON PANE														
	SALSIFIS A LA TOMATE														
	PORT SALUT														
	PRUNE ROUGE														
VENDREDI 21 JUILLET	TOMATE EN DUO														
	ROTI DE BŒUF														
	POMME DE TERRE NOUVELLE														
	BRASSE A LA FRAISE														
	NECTARINE														