

## MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS SEPTEMBRE 2022 du 19 AU 23

Date	Plats	Lait	Gluten	Œufs	Sulfites	Moutarde	Coques Fruits A	Sésame	Soja	Céleri	Arachide	Poisson	Crustacés	Mollusques	Lupin
LUNDI 19 Menu Végétarien	Carottes râpées / Olives				X	X									
	Nuggets de blé		X												
	Flageolets verts														
	Compote de pommes / biscuit / fromage	X													
MARDI 20	Salade océane				X	X							X		
	Rôti de dinde														
	Petits pois (bio)														
	Yaourt vanille	X													
MERCREDI 21	Tomates mozarella	X			X	X									
	Coucou	X	X												
	Boulette d'agneau														
	Mousse au chocolat	X													
JEUDI 22	Salade de blé		X		X	X									
	Jambon grillé														
	Purée de carottes	X													
	Fromage blanc (production locale)	X													
VENDREDI 23	Mousse de canard														
	Moules marinières (fraîches)	X			X									X	
	Frites (bio)														
	Fruits de saison / Fromage	X													
Tous les jours	Pain	T	X	T			T	T							

T = Trace X = Présence - VBF\* = Viande bovine Française

Lait, beurre, farine BIO

Les repas ci-dessous sont donnés sous réserve de modifications dues à des contraintes techniques.

En application du décret n° 2015-447 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants. Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés dont la composition peut varier en fonction des livraisons ou des fournisseurs.