

MENUS SCOLAIRES ET CENTRE DE LOISIRS DU 30 AOUT AU 3 SEPT 2021

SUSCEPTIBLES DE CONTENIR UN DES 14 ALLERGENES (OU DES TRACES) LISTES CI-DESSOUS:

| DATE | PLAT | LAIT | GLUTEN | ŒUF | SULFITES | MOUTAR DE | FRUITS A COQUE | SESAME | SOJA | CELERI | ARACHIDE | POISSON | CRUSTACES | MOLLUS QUES | LUPIN |
|---------------------------------|--------------------------|--------|--------|--------|----------|--------------|-------------------|--------|--------|--------|----------|---------|-----------|----------------|--------|
| Lundi 30 AOUT 2021 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mardi 31 AOUT 2021 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mercredi 1 SEPTEMBRE 2021 | Taboulé | | Χ | | | | | | | | | | | | |
| | Colin pané | Traces | Х | Traces | | | | | | | | Χ | | Traces | |
| | Gratin d'épinards | Х | Х | Traces | | | | Traces | | | | | | | |
| | Pêche | | | | | | | | | | | | | | |
| Jeudi 2 SEPTEMBRE 2021 | Salade verte | | | | Х | Х | | | | | | | | | |
| | Lasagne | Х | Х | Х | | Traces | Traces | Traces | Х | Х | | Traces | Traces | Traces | Traces |
| | Fromage blanc sucré | Х | | | | | | | | | | | | | |
| Vendredi 3 SEPTEMBRE 2021 | Sardines | Х | | | | | | | | | | Χ | | | |
| | Jambon cuit froid | | | | | | | | | | | | | | |
| | Substitu : rôti de dinde | Х | Х | Traces | | | | | | Traces | | | | | |
| | Purée | X | Traces | Traces | | | | | | Traces | | | | | |
| | Fromage | Х | | | | | | | | | | | | | |
| | Pastèque | | | | | | | | | | | | | | |
| Tous les jours | Pain | traces | Χ | traces | | traces | traces | traces | traces | | | | | | traces |

Information: En application du décret n° 2015-447 relative 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. L'équipe de la cuisine centrale privilégiant de travailler avec des produits frais aussi souvent que possible, et réalisant presque la totalité des préparations sur place, la diversité des ingrédients est telle que les aléas des arrivages ne nous permettent pas d'actualiser la présence de ces allergènes au jour le jour.

