

# MENUS SCOLAIRES ET CENTRE DE LOISIRS DU 18 AU 22 MARS 2019

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	MOLLUSQUES	LUPIN
Lundi 18 mars 2019	Betteraves				X	X									
	Cordon bleu	X	X						X						
	Petits pois														
	Liégeois pomme abricot coulis de framboise	X													
Mardi 19 mars 2019	Saucisson	X													
	Substitution : Pâté de volaille	X	X												
	Blanquette de veau	X	X	X						X					
	Gratin dauphinois	X													
	Pommes golden														
Mercredi 20 mars 2019	Salade de pâtes		X	X	X	X									
	Gigot d'agneau	Traces	X	X						Traces		Traces	Traces		
	Fond d'artichauts farcis		Traces							Traces					
	Fromage blanc aux fruits	X													
Jeudi 21 mars 2019	Laitue				X	X									
	Pot au feu														
	Pommes de terre carottes vapeur														
	Mousse au chocolat	X							Traces						
Vendredi 22 mars 2019	Croisillon au fromage	X	X	X		Traces				Traces		Traces	Traces	Traces	
	Pavé de hocky bordelais		X		X	X						X			
	Courgettes provençales														
	Bananes														
Tous les jours	Pain														

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.