

MENUS SCOLAIRES ET CENTRE DE LOISIRS DU 4 AU 8 FEVRIER 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	MOLLUS QUES	LUPIN
Lundi 4 février 2019	Paté forestier	X	X												
	Steack haché de veau sce "tomato grill"	Traces	Traces	Traces					X	Traces		Traces	Traces	Traces	
	Carottes bio/PDT rissolées									Traces					
	Mousse au chocolat	X							Traces						
Mardi 5 février 2019	Tomates olives				X	X									
	Nuggets de volaille	Traces	X	Traces		X			X	X					
	Gratin dauphinois	X													
	Poires au sirop														
Mercredi 6 février 2019	Carottes râpées				X	X									
	Moules	X			X									X	
	Frites														
	Laitage	X													
Jeudi 7 février 2019	Lentilles emmental	X			X	X									
	Cabillaud sauce armoricaine	X	Traces	Traces	X					Traces		X	X	X	
	Haricots verts bio														
	Tarte aux pommes	X	X	Traces			Traces				Traces				
Vendredi 8 février 2019	Feuilles de chêne				X	X									
	Couscous	X	Traces	Traces						X					
	Semoule		X												
	Yaourt à boire	X													
tous les jours	Pain	Traces	X	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.