



Liste des allergènes à déclaration obligatoire

En application d'une réglementation européenne * destinée à renforcer la sécurité alimentaire et la prévention des allergies,

la commune vous informe

des aliments allergènes majeurs contenus dans l'élaboration des menus de la restauration scolaire.

SEMAINE DU : 18 au 22 Février

PLATS	Céréales GLUTEN	OEUFS	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLÉRI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN
LUNDI	Salade Coleslaw		x									x		
	Steak haché sauce vigneronne			x									x	
	Gratin de salsifis et pdt			x										
	Crème dessert chocolat		x	x										
MARDI	Velouté Dubarry			x										
	Gratin de poisson			x		x	x	x					x	
	Lentilles			x										
	Morbier			x										
	Gâteau roulé confiture	x	x	x										
MERCREDI	Couscous			x										
	Poulet Mergez													
	Légumes et semoule			x										
	Gouda			x										
	Poire													
JEUDI	Salade verte et macédoine		x									x		
	Feuilleté Hot Dog	x	x	x								x		
	Boursin			x										
	Gâteau au potimarron	x	x	x										
VENDREDI	Asperges mayonnaise		x									x		
	Blanquette de veau	x		x										
	Riz pilaf			x										
	Coulant au chocolat	x	x	x	x	x					x			x

*réglementation du 1^{er} juin 2009 étendue depuis le 13 décembre 2014 aux produits non pré-emballés.