



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 : 25 au 1^{er} Mars

	PLATS	Céréales	OEUF	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLÉRI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN
		GLUTEN													
LUNDI	Salade et aumônière au bleu														
	Filet de poisson														
	Epinard florentine														
	Cantal														
	Clémentine														
MARDI	Velouté de Butternut														
	Poulet rôti														
	Polenta														
	Tomme de Savoie														
	Tarte aux pommes														
MERCREDI	Maquereaux														
	Pot au feu														
	Légumes pot au feu														
	Yaourts variés														
JEUDI	Salade de choux rouges aux lardons														
	Beignets de poissons														
	Poêlée courgettes pdt														
	Kiri														
	Gaufre au chocolat														
VENDREDI	Salade verte														
	Escalope Viennoise														
	Petits pois														
	Crème brûlée														

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