



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 : 13 Mai au 17 Mai

PLATS	Céréales GLUTEN	OEUFS	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLÉRI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN
LUNDI	Salade verte croustons jambon	x										x		
	Steak haché sauce fromagère			x										
	Purée de pomme de terre			x										
	Edam			x										
	Yaourt aux fruits			x										
MARDI	Salade d'endives											x		
	Poulet rôti													
	Ratatouille													
	Saint Paulin			x										
	Crêpe au sucre	x	x	x										
MERCREDI	Saucisson beurre											x		
	Rôti de porc sauce barbecue											x	x	
	Haricots beurre			x										
	Tomme blanche			x										
	Salade de fruits													
JEUDI	Salade verte œuf dur		x											
	Lasagne de bœuf	x	x	x										
	Bolognaise													
	Poire au chocolat			x										
VENDREDI	Betteraves vinaigrette												x	
	Sauté de veau Marengo	x		x										
	Semoule	x		x										
	Fromage blanc			x										
	Kiwi													

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