



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 20 Mai au 24 Mai

PLATS	Céréales GLUTEN	OEUFS	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLÉRI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN
LUNDI	Houmous de concombres pois chiches													
	Tagliatelles au parmesan	x	x	x										
	Sauce champignons			x										
	Saint Nectaire			x										
	Crumble aux pommes	x		x		x					x			
MARDI	Quiche Lorraine	x	x	x										
	Cuisse de poulet			x										
	Brocolis braisés			x										
	Tomme de pays			x										
	Fruit de saison (fraises)													
MERCREDI	Crudités variées									x		x		
	Rôti de veau au thym			x										
	Epinards			x										
	Cantal			x										
	Riz au lait			x										
JEUDI	Salade d'avocat, maïs, surimi					x		x					x	
	Côte de porc charcutière			x										x
	Pommes vapeurs			x										
	Fromage blanc			x										
	A la confiture													
VENDREDI	Salade de lentilles échalotes												x	
	Cœur de merlu et citron			x		x								
	Poêlée méridionale													
	Gouda			x										
	Banane													

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