



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 27 Mai au 31 Mai

PLATS	Céréales GLUTEN	OEUFS	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLERI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN
	LUNDI													
Tomate mozzarella														
Escalope de volaille poêlée														
Penne														
Kiri														
Ananas rôti														
MARDI														
Carottes râpées														
Merguez de bœuf														
Tajine de légumes et semoule														
Mimolette														
Abricot														
MERCREDI														
Gougère au fromage														
Radis beurre														
Pommes Boulangère														
Brie														
Coulant au chocolat														
JEUDI														
Ascension														
VENDREDI														
Pont de l'ascension														

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

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