



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 6 Mai au 10 Mai

PLATS	Céréales GLUTEN	OEUF	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLÉRI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN
LUNDI	Choux fleurs vinaigrette											x		
	Bœuf Bourguignon	x											x	
	Lentilles braisées			x										
	Yaourt sucré			x										
	Petit sablé				x						x			
MARDI	Bruschetta tomate et mozzarella	x		x										
	Sauté de porc moutarde	x		x								x		
	Frites													
	Fourme			x										
	Crème dessert vanille		x	x										
MERCREDI	Férié													
JEUDI	Salade de perle au chorizo	x												
	Gratin de poisson	x		x		x	x							
	Haricots verts persillés													
	Brie			x										
	Banane													
VENDREDI	Salade verte											x		
	Sauté de poulet aux épices	x		x										
	Riz aux légumes			x										
	Fromages variés			x										
	Crème brulée	x	x	x										

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