



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 29 novembre au 3 décembre

PLATS	Allergènes													
	Céréales GLUTEN	OEUF	LAIT BEURRE	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLÉRI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN
LUNDI	Carottes râpées vinaigrette											x		
	Rôti de bœuf sauce échalote			x										
	Pommes chips													
	Brie			x										
	Ile flottante		x	x										
MARDI	Velouté de cucurbitacées			x										
	Parmentier de poisson aux patates douces		x											
	Saint Nectaire			x		x								
	Ananas													
	Clémentine													
MERCREDI	Salade d'endives et noix				x							x		
	Escalope de veau Milanaise	x	x	x										
	Choux fleurs persillés			x										
	Tomme d'Auvergne			x										
	Glace		x	x										
JEUDI	Salade de betteraves											x		
	Wraps de légumes	x	x	x										
	Riz Pilaf			x										
	Bleu d'Auvergne			x										
	Flan au chocolat		x	x										
VENDREDI	Speck fumé			x										
	Lasagne de bœuf bolognaise	x	x	x										
	Salade verte												x	
	Kiri			x										
	Fruits variés													



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