



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 22 novembre au 26 Novembre

	PLATS	Céréales GLUTEN	OEUFS	LAIT BEURRE	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLÉRI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN
LUNDI	Salade de mâches spaghetti de betteraves												x		
	Moules	x		x					x					x	
	Frites														
	Fromages variés			x											
	Banane et kiwi														
MARDI	Allumettes au fromage	x	x	x								x	x		
	Hachi Parmentier			x											
	Salade verte												x		
	Babybel			x											
	Pomme ou poire														
MERCREDI	Soupe de légumes			x											
	Beignets de légumes sauce tartare	x	x	x											
	Brocolis			x											
	Petit Suisse			x											
	Eclair au chocolat	x	x	x											
JEUDI	Salade de courge spaghetti												x		
	Joue de bœuf Bourguignonne	x		x										x	
	Gratin Dauphinois			x											
	Brie			x											
	Orange / clémentine														
VENDREDI	Laitue et feuille de chêne												x		
	Filet de poisson meunière	x		x			x								
	Poêlée de légumes d'Automne			x											
	Emmental			x											
	Crème brûlée		x	x											



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