



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 : 15 MAI 2017 AU 19 MAI 2017

	PLATS	Allergènes												
		Céréales GLUTEN	OEUFS	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLÉRI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES
LUNDI	Salade de haricots verts											x		
	Paupiette de veau			x										
	Poêlée de légumes			x										
	Fromage			x										
	Ile Flottante		x	x										
MARDI	Salade verte													
	Lasagnes à la bolognaise			x										
	Fromage portion			x										
	Fruit de saison													
MERCREDI	Asperges vinaigrette											x		
	Côte de porc charcutière			x								x	x	
	Lentilles braisées			x										
	Fromage			x										
	Coulant au chocolat	x	x	x										
JEUDI	Céleri mayonnaise			x						x		x		
	Sauté de veau			x										
	Pommes vapeur			x										
	Fromage			x										
	Crème caramel		x	x										
VENDREDI	Taboulé	x				x			x	x				
	Poisson en paillote			x			x					x		
	Flan de courgettes		x	x										
	Fromage			x										
	Fruit de saison													

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