



FR 84 137 679 CE	Semaine 31 aout au 4 septembre 2020	Semaine 7 au 9 septembre 2020	Semaine 14 au 18 septembre 2020	Semaine 21 au 25 septembre 2020
LUNDI	Salade de tomates L Pates à la Bolognaise BIO Fromage BIO  Fruit L 13710	Terrine BBC Daube BIO Petit épeautre BIO L Fruit L 1710	Salade de tomates L Sauté de Poulet BIO Haricots verts BIO Fromage BIO  137912	Salade verte et fromage BIO  Filet de poisson Riz BIO Compote BIO 17910
MARDI	Feuilleté au fromage Filet de Colin Carottes persillées L Yaourt BIO 134710	Salade de Tomates L Côte de Porc moutarde BIO Haricots Beurre Yaourt BIO 147	Salade et Fromage BIO  Brandade de poisson « Maison » Fruit L 1710	Tomates vinaigrette L Raviolis ricotta épinards BIO Fruit L 14710
MERCREDI	Concombre BIO ou L Sauté de Veau Tomates à la provençale L Fromage BIO  Fruit L 1710	Carottes râpées BIO ou L Haut de cuisse de poulet BIO Boulgour BIO Fromage BIO  Compote BIO 17910	Betteraves BIO Œufs durs BBC en béchamel Épinards BIO Yaourt BIO Fruit L 1710	Céleri rémoulade Pilon de poulet BIO Brocolis BIO Fromage BIO  Fruit L 13710
JEUDI	Salade de haricots verts BIO Omelette BIO Petit pois BIO Fromage BIO  1710	Salade de lentilles BIO L Gnocchi BIO Courgettes BIO ou L Yaourt BIO 13710	Sardinade Escalope de dinde Purée de Courgettes BIO Fromage BIO  1710	Maquereaux Roti de veau Boulgour BIO Yaourt BIO 147
VENDREDI	Taboulé BIO Filet de Cabillaud Ratatouille Maison BIO ou L Yaourt BIO 147	Salade et Fromage BIO  Moules BIO Frites Fruit L 13710	Salade de Pois Chiches BIO Filet de Saumon Mélange de Légumes BIO Yaourt BIO 14710	Carottes râpées BIO ou L Fich and chips Petit pois BIO Fromage BIO  14710



Fromage BIO en fonction des approvisionnements et des livraisons. **BBC** Bleu Blanc Cœur. En vert les menus végétarien œufs, laitages et produits laitiers admis. Menus sous réserve de modifications dues aux éventuelles difficultés d'approvisionnement.

Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGalim, (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
 - En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfites

13 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.