

MENUS ALLERGENES CLE - JUILLET 2025

	Lundi 7 juillet 2025 Écoles	ALLERGENES	Mardi 8 juillet 2025 Écoles	ALLERGENES	Mercredi 9 juillet 2025 Écoles	ALLERGENES	Jeudi 10 juillet 2025 Écoles	ALLERGENES	Vendredi 11 juillet 2025 Écoles	ALLERGENES	
	REPAS CHAUD		CHAUD / FROID		REPAS FROID		REPAS CHAUD / FROID		REPAS CHAUD		
Entrée			Salade de tomates vinaigrette	moutarde, sulfites			Salade de lentilles et échalotes	moutarde, sulfites	Couscous merguez	/	
Plat protidique	CENTRES FERMÉS	/	Poulet rôti	céleri	Sandwich bar : salade verte, tomates, sardines, jambon de dinde, mais et sauce yaourt menthe (+ fromage stock)	poisson, lait	Filet de poisson surg sauce tartare	poisson, œuf			
Alt végétarienne											
Garniture			Pommes de terre et ketchup maison	sulfites	Pain bagnat	gluten	Pêlée de ratatouille	/	Semoule	gluten	
Produit laitier			Yaourt nature et miel	lait	Comté AOP	lait	Yaourt au citron	lait	Mimolette	lait	
Dessert			Fruit de saison	/	Compote	/	Pastèque	/	Gâteau maison à la vanille	gluten, œuf	
Goûter écoles			Maxi galette au beurre - Compote	gluten, lait, œuf	Brownie aux pépites de chocolat - Jus de fruits	Gluten, œuf, fruits à coque	Madeleine aux œufs - Lait	gluten, œuf, lait	Sablés au beurre - Compote	gluten, lait	
	Lundi 14 juillet 2025 Écoles	ALLERGENES	Mardi 15 juillet 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	Mercredi 16 juillet 2025 Écoles	ALLERGENES	Jeudi 17 juillet 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	Vendredi 18 juillet 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	
	REPAS CHAUD		REPAS CHAUD		REPAS FROID		REPAS CHAUD / FROID		REPAS CHAUD		
Entrée					MENU A THEME : ROUGE						
Plat protidique	FERIÉ	/	Sauté de veau sauce moutarde	gluten, céleri, moutarde, lait	Salade composée : riz, tomates, haricots rouges, feta, pois, poivrons rouges sauce vinaigrette	lait, moutarde, sulfites	Boulettes de bœuf	soja	Risotto poulet champignons sauce crème	lait, céleri	
Alt végétarienne											
Garniture			Riz	/			Pommes de terre et ketchup maison	sulfites			
Produit laitier			Emmental	lait			Yaourt à la framboise	lait	Fromage blanc et miel	lait	
Dessert			Compote	/			Pastèque	/	Tarte au chocolat	lait, gluten, œuf, soja	Salade de fruits maison
Goûter écoles			Rocher coco - Jus de fruits	œuf	Barre de céréales au chocolat - Lait	gluten, lait, soja	Galettes au beurre - Compote	gluten, œuf, lait	Moelleux marbré - Jus de fruits	gluten, lait, œuf, soja	
	Lundi 21 juillet 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	Mardi 22 juillet 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	Mercredi 23 juillet 2025 Écoles	ALLERGENES	Jeudi 24 juillet 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	Vendredi 25 juillet 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	
	REPAS CHAUD		REPAS CHAUD / FROID		REPAS CHAUD / FROID		REPAS CHAUD		CHAUD / FROID		
	Menu fajitas !						MENU A THEME : VERT				
Entrée	Salade verte et mais (peut être mis dans la fajita)	/	Cake salé tomates séchées olive feta	gluten, lait, œuf	Salade verte et feta	lait	Concombre à la crème et tranche de pain	lait, gluten			
Plat protidique	Tortilla	gluten	Omelettines au fromage (2 elem / 1 mater.)	œuf, lait	Pizza (sauce tomate et fromage : cheddar et emmental stock)	gluten, lait	Sauté de dinde sauce au jus	/	Poisson pané sauce tartare	gluten, œuf, poisson	
Alt végétarienne	Bolognaise viande hachée et haricots rouges	/									
Garniture	fromage râpé (stock)	lait	Pommes de terre persillés	/			Coquillettes et pesto maison (fromage râpé stock)	gluten, lait	Poêlée de légumes maison (petits pois, courgettes, carottes)	/	
Produit laitier			Yaourt à la vanille	lait			Tartare ail et fines herbes	lait	Petit-suisse nature	lait	
Dessert	Compote	/	Pastèque	/	Tarte pomme-rhubarbe	gluten, lait, œuf	Melon vert	/	Gâteau maison aux pépites de chocolat	gluten, œuf	
Goûter écoles	Barre de céréales abricot - Jus de fruits	gluten, sulfites, soja	Muffin au chocolat - Lait	gluten, œuf, soja, lait	Madeleine aux œufs - Compote	gluten, œuf, lait	Petits beurre au chocolat - Jus de fruits	Gluten, œuf, lait	Galettes au beurre - Compote	gluten, œuf, lait	
	Lundi 28 juillet 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	Mardi 29 juillet 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	Mercredi 30 juillet 2025 Écoles	ALLERGENES	Jeudi 31 juillet 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	Vendredi 1 août 2025 Écoles Collèges	ALLERGENES	
	REPAS CHAUD		REPAS CHAUD		REPAS FROID		REPAS CHAUD / FROID		REPAS CHAUD		
					MENU A THEME : VIOLET						
Entrée							Concombre vinaigrette	moutarde, sulfites			
Plat protidique	Mafé aux légumes sauce cacahuète	fruits à coque, arachide, céleri	Filet de poisson meunière et rondelle de citron	gluten, lait, œuf, poisson	Rôti de dinde mayonnaise	œuf	Omelettines au fromage (2 elem / 1 mater.) et sauce yaourt menthe	œuf, lait	Ailes de poulet et ketchup maison	sulfites	
Alt végétarienne											
Garniture	Riz	/	Gratin d'aubergine et pdt et fromage râpé (stock)	céleri, lait, gluten,	Salade de pâtes, tomates, concombre, maïs	moutarde, sulfites	Pommes de terre persillés	/	Riz aux petits légumes	/	
Produit laitier	Comté AOP	lait	Yaourt et confiture de fruits rouges	lait	St Nectaire AOP	lait	Yaourt au citron	lait	Chèvre	lait	
Dessert	Beignet à la pomme	gluten, œuf	Prune	/	Compote	/	Fruit de saison	/	Dessert façon crumble maison	gluten, soja, lait, œuf	
Goûter écoles	Sablés au beurre - Compote	gluten, œuf	Madeleine aux pépites de chocolat - Jus de fruits	gluten, œuf, soja, lait	Barre de céréale pomme - Jus de fruits	gluten, soja, sulfites	Rocher coco - Lait	œuf, lait	Brownie aux pépites de chocolat - Compote	gluten, œuf, fruits à coque	

D'après le règlement INCO sur l'information du consommateur sur les produits alimentaires, qui découle du Règlement n°1169/2011 et du décret n° 2015-447, il est obligatoire de présenter clairement les allergènes sur les menus en restauration collective. La liste des **14 allergènes** à déclaration obligatoire (ADO) est la suivante :

