



## 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.

	PLATS	Céréales GLUTEN	OEUFs	LAIT BEURRE	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLÉRI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN
MERCREDI 4 sept	Salade de tomates				&								&	&	
	Pavé de saumon sauce à l'oseille	&		&	&		&								
	Courgettes sautées			&											
	Cantal			&											
	Banane														
	Pain/chocolat	&								&					
Compote à boire															
MERCREDI 11 sept	Jambon cru														
	Escalopes de veau à la crème	&		&	&										
	Purée de pommes de terre	&		&											
	Yaourts aux fruits			&											
	Crème dessert chocolat	&		&						&					
	Madeleine/chocolat	&	&							&					
Yaourt à boire			&												
MERCREDI 18 sept	Salade verte et croûtons	&			&								&	&	
	Cabillaud au beurre blanc	&		&			&								
	Ratatouille			&											
	Petit suisse			&											
	Abricots														
	Pain/fromage	&		&											
Pomme															
MERCREDI 25 sept	Carottes râpées				&								&	&	
	Rôtit de dinde froid			&											
	Salade de lentilles				&								&	&	
	Bûche du Pilat			&											
	Crème dessert caramel	&		&						&					
	Banane														
	Chocolat									&					
	Petit beurre			&											

\*réglementation du 1<sup>er</sup> juin 2009 étendue depuis le 13 décembre 2014 aux produits non pré-emballés.