

Restauration Scolaire & ALSH de MORIERES LES AVIGNON Menus du 11 au 22 avril 2022

Consultable sur : www.ville-moriereslesavignon.fr Ces menus sont partiellement élaborés avec des produits issus de l'agriculture biologique

Etablis en collaboration avec Madame DENANTE diététicienne. Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours, des arrivages et des effectifs.

Lundi 11 : ALSH	Présence d'allergènes :	Lundi 18 : 	Présence d'allergènes :
Pois chiches AB et mâche Local	Sulfites, moutarde, œuf		
Colin façon meunière	Poisson, gluten, œuf, lait, F à coques	FERIE	
Chou-fleur Local persillé	Lait, gluten		
Pâtisserie	Lait, gluten, œuf, soja, F à coques		
Mardi 12 : ALSH	Présence d'allergènes :	Mardi 19 : ALSH	Présence d'allergènes :
Allumette au fromage	Lait, Gluten, œuf, F à coques	Salade paysanne Local	Sulfites, Moutarde, Poisson, œuf, Lait
Saucisse de francfort VPF	Lait, Gluten, Céleri, soja, œuf	Cordon bleu VF	Gluten, soja, Lait, œuf, F à coques
Lentilles AB à l'ancienne	Lait, Céleri	Printanière de légumes Local	Céleri, Lait
Fruit Local		Fruit Local	
Mercredi 13 : ALSH	Présence d'allergènes :	Mercredi 20 : ALSH	Présence d'allergènes :
Saucisson VPF	Lait, Gluten, œuf, céleri, sulfites	Sardines au citron	Poisson, sulfites, moutarde
Filet de colin au four	Poisson, Crustacés	Raviolis VBF napolitains	Gluten, Soja, Lait, œuf, céleri
Gratin dauphinois Local	Lait, Gluten, Céleri	Fromage AB	Lait
Fruit Local		Sorbet aux fruits	Lait, Gluten, œuf, F à coques
Jeudi 14 : ALSH	Présence d'allergènes :	Jeudi 21 : ALSH	Présence d'allergènes :
Salade de Tortis AB	Sulfites, Moutarde, gluten, poisson, œuf	Mesclun	Sulfites, Moutarde,
Omelette au fromage	Poisson, Lait, Gluten, œuf, soja,	Œufs durs	Gluten, Lait, Soja, Céleri, œuf
Brocoli et pommes sautées	Lait	Epinards à la crème	Céleri, Gluten, Lait
Petit suisse, Fruit Local	Lait	Yaourt aux fruits AB	Lait
Vendredi 15 : ALSH	Présence d'allergènes :	Vendredi 22 : ALSH	Présence d'allergènes :
Salade Local à l'emmental AB	Sulfites, Moutarde, Lait, œuf	Crudités Local	Sulfites, Moutarde, Lait, œuf
Petite paella AB	Poisson, mollusques, crustacés, Céleri	Filet de merlu	Poisson, Crustacés, Lait, Gluten
Yaourt AB, Fruit Local	Lait, F à coques	Riz pilaf AB	Lait
		Fromage AB, Compote AB	Lait,
Information : Comme cela avait été annoncé, en application d'une récente directive européenne, vous constatez que depuis la rentrée nous annonçons la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants. Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés dont la composition peut varier en fonction des livraisons ou des fournisseurs. L'équipe de la cuisine centrale privilégiant de travailler avec des produits frais aussi souvent que possible, et réalisant la presque totalité des préparations sur place, la diversité des ingrédients est telle que les aléas des arrivages ne nous permettent pas d'actualiser la présence de ces allergènes au jour le jour. Nous ne souhaitons pas, sous prétexte d'information réglementaire, succomber à la facilité qui consisterait à servir des préparations provenant de l'industrie agro-alimentaire. Comme nous le faisons depuis de nombreuses années, nous continuerons à privilégier les préparations réalisées par la cuisine centrale avec certaines contraintes d'approvisionnement, notamment en ce qui concerne les produits issus de l'agriculture biologique. Aussi, comme nous le faisons auparavant, si des enfants relèvent de vraies allergies alimentaires nous conseillons aux familles de le signaler au personnel encadrant et de fournir un certificat médical. Chaque situation sera examinée au cas par cas en fonction des capacités réelles de la collectivité à répondre aux impératifs médicaux.			

(AB) = Produits issus de l'Agriculture Biologique. (Local) = Produits issus de l'agriculture Locale.

(VPF) = Viande de Porc Français. (VPF) = Viande de Bœuf Français. (VF) = Volaille Française