

Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 25 avril au 06 mai 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 25 :	Présence d'allergènes :	Lundi 02 :	Présence d'allergènes :
Charcuterie	Sulfites, Moutarde, œuf	Tomates Local, maïs	Sulfites, Moutarde, œuf
Coquille AB du pêcheur	Lait, œuf, Gluten, Poissons, Crustacés, Mollusques	Paupiette de volaille VF	Lait, Gluten, soja, œuf, F à coques
Yaourt	Lait	Purée St germain AB	Lait
Fruit Local		Yaourt aux fruits	Lait
Mardi 26 :	Présence d'allergènes :	Mardi 03 :	Présence d'allergènes :
Macédoine vinaigrette	Sulfites, Moutarde	Salade de blé et haricots rouge	Lait, œuf, céleri
Cuisse de poulet	Céleri, gluten, soja, Lait, F à coques	Quenelles béchamel	Lait, œuf, gluten, soja
Boulgour AB à la tomate	Gluten, Lait, Céleri	Gratin d'épinards	Lait, Gluten, oeuf
Fromage, fruit	Lait, gluten, F à coques, soja, œuf,	S de fruits Local,	Lait, œuf, gluten, F à coques
Mercredi 27 :	Présence d'allergènes :	Mercredi 04 :	Présence d'allergènes :
Charcuterie	Gluten, Soja, Lait, œuf, céleri	Salade de tortis AB	Sulfites, Moutarde, Gluten
Filet de hoki au four	Poisson, crustacé, Lait, gluten, œuf	Colin meunière	Poisson, Gluten, Lait, œuf,
Haricots persillés	Lait	Ratatouille Local	Céleri
Purée de fruits AB biscuit	Lait, œuf, gluten, F à coques	Fromage, fruit Local	Lait
Jeudi 28 :	Présence d'allergènes :	Jeudi 05 :	Présence d'allergènes :
Duo de crudités œuf dur	Sulfites, Moutarde, œuf	Salade verte Local	Sulfites, Moutarde
Hachi végétarien	Lait, gluten, céleri, soja	Steak poêlé	
petit suisse	Lait	Pommes rissolées	Lait,
Compote AB		Fromage AB, fruit	Lait, œuf, gluten, F à coques
Vendredi 29 :	Présence d'allergènes :	Vendredi 06 :	Présence d'allergènes :
Salade de riz AB	Poisson, sulfites, moutarde, œuf	Salade de P de terre et mesclun	Sulfites, moutarde, œuf, gluten, soja, Lait
Beignet de poisson	Poisson, gluten, œuf, soja, Lait, F à coques	Poisson pané	Poisson, gluten, œuf, Lait, F à coques
Carottes sautées Local	Lait, gluten	Gratin de courgettes AB	Lait, gluten,
Fromage AB, Fruit	Lait	Crème dessert vanille AB	Lait, gluten, œuf, soja, fruits à coques

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. (VBF) = Viande de Bœuf Français. (VF) = Volaille Française