

Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 28 mars au 08 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 28 :	Présence d'allergènes :	Lundi 04 :	Présence d'allergènes :
Tomates Local en salade	Sulfites, moutarde, lait	Crudités et feta ½ œuf dur	Sulfites, Moutarde, œuf, Lait
Steak grillé VBF		Parmentier aux lentilles	Lait, Gluten, cèleri
Haricots blancs à l'italienne	Lait, gluten, cèleri	Compote AB	Lait,
Fromage AB Fruit Local	Lait	Biscuit AB	Lait, Gluten, œuf, F à coques, Arachides
Mardi 29 :	Présence d'allergènes :	Mardi 05 :	Présence d'allergènes :
Crudités mimosa Local	Sulfites, moutarde, œuf	Crudités au mesclun Local	Sulfites, moutarde, œuf
Spaghetti AB	Gluten, Lait, œuf,	Cuisse de poulet rôti VF	Cèleri, Lait
Sauce végétarienne	Cèleri, Lait	Gnocchi AB au jus	Œuf, gluten, Lait, soja
Yaourt AB , Fruit Local	Lait, soja	Fromage, AB Salade de fruits	Lait,
Mercredi 30 :	Présence d'allergènes :	Mercredi 06 :	Présence d'allergènes :
Crevettes aux concombres AB	Crustacés, sulfites, moutarde, Lait	Pizza au fromage	Lait, gluten, œuf, soja, fruits à coques
Carbonnade irlandaise VBF	Cèleri, gluten, Lait, sulfites	Hoki à la dieppoise	Poisson, crustacé, gluten, Lait
Pommes rissolées	Lait	H verts	Lait,
Clafoutis	Lait, gluten, œuf, soja, fruits à coques	Fruit Local	
Jeudi 31 :	Présence d'allergènes :	Jeudi 07 :	Présence d'allergènes :
Salade verte Local	Sulfites, moutarde	Salade au soja et dés de gouda	Soja, sulfites, moutarde, œuf, Lait,
Chipolatas VPF	Cèleri, Lait, soja,	Porc sauté au curry VPF	Cèleri, gluten, Lait
Pommes Purée gratinée	Lait,	Riz AB madras	Lait, F à coques,
Abricot au sirop, Biscuit AB	Lait, gluten, œuf, soja, fruits à coques	Glace fruité	Lait, gluten, œuf, F à coques, arachides
Vendredi 01.04 :	Présence d'allergènes :	Vendredi 08 :	Présence d'allergènes :
Salade de riz AB	Poisson, sulfites, moutarde, œuf	Salade de P de terre AB & Local	Sulfites, moutarde, œuf, gluten, poisson, Lait
Beignet de poisson	Poisson, gluten, œuf, soja, Lait, F à coques	Poisson pané	Poisson, gluten, œuf, soja, Lait, F à coques
Carottes sautées Local	Lait, gluten	Epinards aux croutons	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.

Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 28 mars au 08 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.

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