

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 05 au 09 MAI 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Tomate/thon			X	X	X							X		
	Cuisse de poulet														
	Riz														
	Fromage	X													
	Poire belle Hélène	X					X								
mardi	Jambon/rosette	X					X								
	Saumon				X										
	Légumes grillés/céréales		X				X			X	X		X		X
	Yaourt	X													
	Fruits de saison														
vendredi	Radis/beurre	X													
	Omelette gratinée	X		X		X									
	Coquillettes	X	X	X											
	Compote														
	Biscuit	X	X	X			X			X					



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

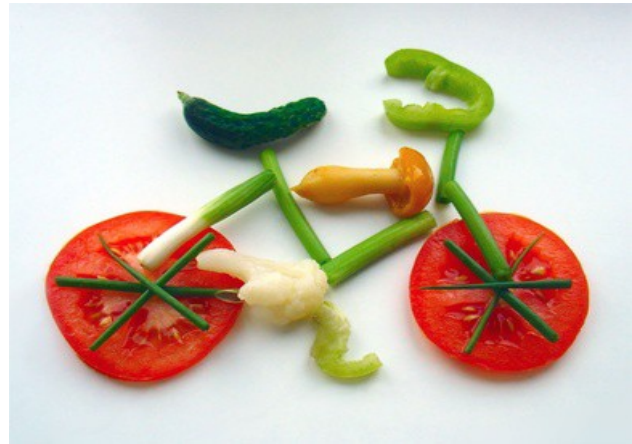
A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.

MENU

DU LUNDI 05 AU VENDREDI 09 MAI

LUNDI

SALADE THON/TOMATE
CUISSÉ DE POULET
RIZ
FROMAGE
POIRE BELLE HÉLÈNE



MARDI

ASSIETTE DE CHARCUTERIE
DOS DE SAUMON
LÉGUMES GRILLÉS AVEC SES CÉRÉALES
YAOURT AUX CERISES
FRUITS DE SAISON



VENDREDI

RADIS/BEURRE
OMELETTE GRATINÉE
COQUILLETTES AU BEURRE
COMPOTÉE DE FRUITS
GALETTES SABLÉES



MENU
Végétarien

AGROLOCAL 11

Mettez de l'Aude dans vos recettes !



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique

Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

