

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 :
<i>Charcuterie</i>	<i>Sulfites, Moutarde, œuf</i>	<i>Tomates Local, maïs, et dés de brebis</i>	<i>Sulfites, Moutarde, lait</i>
<i>Fricassée de poisson MSC</i>	<i>Lait, œuf, Gluten, Poissons, Crustacés, Mollusques</i>	<i>Bœuf bourguignon VBF</i>	<i>Lait, Gluten, soja, œuf, F à coques</i>
<i>Coquillettes AB gratinées</i>	<i>Gluten, Lait</i>	<i>Purée St germain AB</i>	<i>Lait</i>
<i>Fruit Local</i>		<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>
Mardi 26 :	Présence d'allergènes :	Mardi 03 :	Présence d'allergènes :
<i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Sulfites, Moutarde</i>	<i>Salade de blé et haricots rouge AB</i>	<i>Lait, œuf, céleri, gluten</i>
<i>Escalope de porc VPF</i>	<i>Céleri, gluten, soja, Lait, F à coques</i>	<i>Quenelles béchamel</i>	<i>Lait, œuf, gluten, soja</i>
<i>Boulgour AB à la tomate</i>	<i>Gluten, Lait, Céleri</i>	<i>Gratin d'épinards</i>	<i>Lait, Gluten, œuf</i>
<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Lait, gluten, F à coques, soja, œuf,</i>	<i>Salade de fruits</i>	<i>Lait, œuf, gluten, F à coques</i>
Mercredi 27 :	Présence d'allergènes :	Mercredi 04 :	Présence d'allergènes :
<i>Saucisson, beurre</i>	<i>Sulfites, Gluten, Soja, Lait, œuf, céleri</i>	<i>Salade de tortis AB</i>	<i>Sulfites, Moutarde, Gluten, poisson</i>
<i>Filet de hoki au four</i>	<i>Poisson, crustacé, Lait, gluten, œuf</i>	<i>Colin meunière MSC</i>	<i>Poisson, Gluten, Lait, œuf, soja</i>
<i>Haricots persillés</i>	<i>Lait</i>	<i>Ratatouille Local</i>	<i>Céleri, lait</i>
<i>Purée de fruits AB</i>	<i>Lait, œuf, gluten, F à coques</i>	<i>Fromage AB</i>	<i>Lait</i>
Jeudi 28 :	Présence d'allergènes :	Jeudi 05 :	Présence d'allergènes :
<i>Duo de crudités œuf dur</i>	<i>Sulfites, Moutarde, œuf</i>	<i>Salade verte et dés d'emmental</i>	<i>Sulfites, Moutarde, lait</i>
<i>Hachi végétarien gratiné</i>	<i>Lait, gluten, céleri, soja</i>	<i>Paupiette de poulet VF</i>	<i>Lait, œuf, gluten, F à coques</i>
<i>Compote AB</i>	<i>Lait</i>	<i>Pommes rissolées</i>	<i>Lait,</i>
		<i>Fruit</i>	<i>Lait, œuf, gluten, F à coques</i>
Vendredi 29 :	Présence d'allergènes :	Vendredi 06 :	Présence d'allergènes :
<i>Salade de riz AB</i>	<i>Poisson, sulfites, moutarde, œuf, poisson</i>	<i>Salade de P de terre et mesclun</i>	<i>Sulfites, moutarde, œuf, poisson</i>
<i>Beignet de poisson MSC</i>	<i>Poisson, gluten, œuf, soja, Lait, F à coques</i>	<i>Poisson pané MSC</i>	<i>Poisson, gluten, œuf, Lait, F à coques</i>
<i>Carottes sautées</i>	<i>Lait, gluten</i>	<i>Gratin de courgettes AB</i>	<i>Lait, gluten,</i>
<i>Yaourt AB</i>	<i>Lait</i>	<i>Crème dessert vanille AB</i>	<i>Lait, gluten, œuf, soja, fruits à coques</i>
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. MSC = pêche durable

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