

Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 16 au 27 janvier 2023

Consultable sur : [www.ville-moriereslesavignon.fr](http://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.

<b>Lundi 16 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Lundi 23 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<i>Sardines sur lit de salade</i>	<i>Sulfites, moutarde, poisson</i>	<i>Potage cultivateur avec emmental râpé</i>	<i>Cèleri, lait</i>
<i>Bœuf bourguignon</i>	<i>Gluten, lait, œuf, soja, céleri,</i>	<i>Paupiette de poulet VF</i>	<i>Gluten, lait, soja, œuf, F à coques, céleri</i>
<i>P purée</i>	<i>Lait</i>	<i>Haricots blanc AB à l'italienne</i>	<i>Lait, céleri, gluten, sulfites</i>
<i>Fromage, kiwis AB</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit au sirop</i>	<i>Lait</i>
<b>Mardi 17 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Mardi 24 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<i>Carottes &amp; céleri râpées AB</i>	<i>Sulfites, moutarde,</i>	<i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Sulfites, moutarde, céleri</i>
<i>Pané de colin</i>	<i>Poisson, gluten, crustacés, œuf, lait</i>	<i>Merlu gratiné</i>	<i>Lait, gluten, poisson, crustacés</i>
<i>Haricots verts</i>	<i>Lait,</i>	<i>Semoule de blé dur AB</i>	<i>Gluten, lait,</i>
<i>Fromage AB, tarte aux pommes</i>	<i>Lait gluten, œuf, F à coques, Soja</i>	<i>Crème choco</i>	<i>Lait,</i>
<b>Mercredi 18 : ALSH</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Mercredi 25 : ALSH</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<i>Salade composée</i>	<i>Sulfites, moutarde, œuf, lait,</i>	<i>Potage de légumes</i>	<i>Cèleri, lait, gluten</i>
<i>pâtes AB aux fruits de mer</i>	<i>Gluten, poisson, crustacés, mollusques, lait</i>	<i>Goulasch VBF</i>	<i>Gluten, sulfites, céleri</i>
<i>Petit suisse</i>	<i>Lait,</i>	<i>Pomme vapeur</i>	<i>Lait</i>
<i>Fruits au sirop</i>		<i>Fromage AB, fruit</i>	<i>Lait,</i>
<b>Jeudi 19 : Menu végétarien</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Jeudi 26:</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<i>Œuf dur mimosa et mesclun</i>	<i>Sulfites, moutarde, œuf, lait,</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Sulfites, moutarde,</i>
<i>raviolis végétarien sauce tomate</i>	<i>Cèleri, soja, gluten, œuf, sulfites,</i>	<i>Petite paella AB VF</i>	<i>Poisson, crustacés, mollusques, céleri</i>
<i>Fromage blanc AB</i>	<i>Lait, gluten</i>	<i>Fromage</i>	<i>Lait</i>
<i>fruit</i>	<i>Lait,</i>	<i>Compote AB</i>	
<b>Vendredi 20 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Vendredi 27 : Menu végétarien</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<i>Potage de pâtes AB</i>	<i>Gluten, céleri, lait</i>	<i>Velouté de potiron</i>	<i>Cèleri, lait, gluten</i>
<i>Escalope de porc</i>	<i>gluten, crustacés, œuf, lait</i>	<i>Omelette</i>	<i>Œuf,</i>
<i>Printanière de légumes</i>	<i>Lait,</i>	<i>Macaroni AB gratinés</i>	<i>Cèleri, lait, gluten</i>
<i>Yaourt AB</i>	<i>Lait gluten, œuf, F à coques, Soja</i>	<i>Fromage frais AB, Fruit</i>	<i>Lait</i>
<b>Information :</b> 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.**

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