

## Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 04 au 15 septembre 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 04 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Lundi 11 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
Tomates <b>Local</b> et Mozzarella	Sulfites, moutarde, lait	Laitue au maïs et à l'emmental	Sulfites, moutarde, lait
Poisson pané	Poisson, crustacés, gluten, lait, œuf	Bœuf mijoté <b>VBF Local</b>	céleri, gluten, sulfites
Riz pilaf <b>AB</b>	Lait, céleri	Gnocchi <b>AB</b>	Lait, gluten
Salade de fruits	Lait	Fruit <b>Local</b>	
<b>Mardi 05 :</b> Menu créé par les enfants	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Mardi 12 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
Saucisson	Lait, sulfites,	Tomates <b>Local</b> au basilic et feta	Lait, sulfites, moutarde
Hachis parmentier	Œuf, lait, gluten, soja, céleri	Jambon cuit de porc <b>VPF</b>	Céleri, lait, gluten, sulfites
Yaourt vanille	Lait,	Pâtes <b>AB</b> à l'emmental	Lait, gluten
Pêche		Fruits au sirop,	Lait, œuf, gluten, F à coques, soja
<b>Mercredi 06 :</b> ALSH	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Mercredi 13 :</b> ALSH	<b>Présence d'allergènes :</b>
Melon <b>Local</b>		Tranche de melon <b>Local</b>	
Sauté d'agneau <b>Local</b>	Cèleri, gluten, lait, soja	Poissonnette	Poisson, crustacés, gluten, œuf, lait
Semoule à couscous <b>AB</b>	Gluten, lait, céleri	Printanière de légumes	Lait
Fromage <b>AB</b> ,	Lait,	Fromage, <b>AB</b> Tarte aux fruits	lait, œuf, gluten, F à coques, soja
<b>Jeudi 07 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Jeudi 14 :</b> menu végétarien	<b>Présence d'allergènes :</b>
Salade paysanne	Sulfites, moutarde, poisson, œuf, lait	Tarte au fromage	Lait, œuf, gluten, F à coques, soja
Escalope de dinde <b>VF</b>	Lait, gluten, œuf, céleri, soja	Œuf dur <b>AB</b> florentine	Œuf, lait, gluten
Ratatouille provençale <b>Local</b>	Lait, céleri	Petit suisse	Lait, gluten
Glace	Lait, gluten, œuf, F à coques, Arachide,	Fruit <b>AB &amp; Local</b>	Lait
<b>Vendredi 08 :</b> menu végétarien	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Vendredi 15 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
Salade verte et demi œuf dur et gouda	sulfites, moutarde, lait, œuf	Salade verte	Moutarde, sulfites
Raviolis végétariens à la napolitaine	Lait, gluten, œuf, céleri, soja	Filet de poulet <b>VF</b>	Céleri, lait, gluten,
Flan <b>AB</b>	Lait, gluten, œuf, F à coques, Arachide	Petit épeautre <b>AB &amp; Local</b> au jus	Lait, gluten
Fruit de saison <b>Local</b>		Fromage <b>AB</b> , Fruit <b>Local</b>	Lait
<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. **(Local)** = Produits issus de l'agriculture Locale.

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