

## Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 16 au 27 octobre 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 : ALSH</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<i>Salade verte mimosa Local</i>	<i>sulfites, moutarde, céleri, œuf, lait, soja, gluten</i>	<i>Rosette de Lyon</i>	<i>céleri, sulfites,</i>
<i>Quenelles gratinées</i>	<i>céleri, lait, œuf, gluten, soja, F à coques</i>	<i>Pates AB</i>	<i>gluten, lait</i>
<i>Ratatouille Local &amp; AB</i>	<i>Lait, céleri,</i>	<i>sauce bolognaise</i>	<i>Lait, céleri, soja, œuf,</i>
<i>Fruit Local</i>	<i>Lait</i>	<i>yaourt, Fruit AB,</i>	<i>Lait</i>
<b>Mardi 17 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Mardi 24 : ALSH</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<i>Potage de courge Local</i>	<i>céleri, lait, gluten</i>	<i>Salade de blé composée</i>	<i>Sulfites, moutarde</i>
<i>Sauté de porc</i>	<i>céleri, lait, gluten, œuf</i>	<i>Steak grillé</i>	
<i>Lentilles AB</i>	<i>Lait, gluten</i>	<i>Gratin de chou-fleur</i>	<i>gluten, céleri, lait</i>
<i>Fromage, fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Salade de fruits, biscuit</i>	<i>gluten, lait</i>
<b>Mercredi 18 : ALSH</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Mercredi 25 : ALSH</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<i>Salade et mozzarella Local</i>	<i>sulfites, moutarde, lait</i>	<i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Moutarde, sulfites, lait, œuf</i>
<i>Brandade Parmentier</i>	<i>Poisson, crustacés, soja, gluten, œuf, lait</i>	<i>Escalope de porc</i>	
<i>Compote AB</i>	<i>Lait</i>	<i>Pommes sautées Local</i>	<i>Lait</i>
		<i>Fromage AB, Fruit Local</i>	<i>Lait</i>
<b>Jeudi 19 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Jeudi 26 : ALSH</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<i>Crudités Local &amp; AB</i>	<i>Moutarde, sulfites, lait</i>	<i>Crudités Local œuf dur</i>	<i>Moutarde, sulfites, œuf,</i>
<i>Couscous AB</i>	<i>céleri, gluten, lait</i>	<i>Petit chili végétarien et riz</i>	
<i>Yaourt AB,</i>	<i>Lait</i>	<i>Fromage AB,</i>	<i>Lait</i>
<b>Vendredi 20 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Vendredi 27 : ALSH</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<i>Salade composée Local &amp; AB</i>	<i>sulfites, moutarde, lait, œuf</i>	<i>Julienne de légumes Local</i>	<i>gluten, céleri, lait</i>
<i>Tomates farcies</i>	<i>céleri, gluten, lait, œuf, soja</i>	<i>Colin à la crème</i>	<i>Poisson, crustacés, lait, gluten, œuf,</i>
<i>Riz créole AB</i>	<i>lait, gluten</i>	<i>Duo de haricots persillés</i>	<i>Lait</i>
<i>Fromage blanc AB</i>	<i>lait, gluten</i>	<i>Petit suisse, Banane</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)** = Agriculture Biologique. **(Local)** = Agriculture Locale, **(AGRILOCAL84)**

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