

Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 30 octobre au 10 novembre 2023

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 30 : ALSH	Présence d'allergènes :	Lundi 06 :	Présence d'allergènes :
Potage de vermicelles AB	céleri, lait, gluten	Potage de légumes	gluten, lait,
Escalope de dinde	gluten, lait, œuf, soja	Filet de poulet à l'estragon	céleri, gluten, lait, œuf, soja
Chou-fleur gratiné	lait, céleri, gluten, œuf	Pomme purée gratinée	lait, gluten
Fruit		fruit	
Mardi 31 : ALSH	Présence d'allergènes :	Mardi 07 :	Présence d'allergènes :
Salade verte au gouda	Moutarde, sulfites, œuf, lait	Betteraves vinaigrette	Moutarde, sulfites
Raviolis à la bolognaise	gluten, lait, soja, œuf, céleri,	Filet de merlu citronné	poisson, crustacés, lait, gluten, œuf,
Fruit		Jardinière de légumes	lait, céleri
		Yaourt AB ,	lait
Mercredi 01/11 :	Présence d'allergènes :	Mercredi 08: ALSH	Présence d'allergènes :
		Salade verte Local & AB	sulfites, moutarde,
<i>FERIE</i>		Petit cassoulet	gluten, céleri, soja, lait
		Fromage blanc AB	lait
		Fruit	
Jeudi 02 : ALSH	Présence d'allergènes :	Jeudi 09 :	Présence d'allergènes :
Carottes & Céleri rémoulade	Sulfites, moutarde, lait, poisson, œuf	Pois chiches AB vinaigrette	Moutarde, sulfites, gluten
Petite paella	Céleri, soja, gluten, lait, céleri	Sauté végétarien au curry	gluten, lait, soja, œuf, céleri,
Fromage AB	Lait,	Gratin de potiron Local	lait, gluten, œuf,
Fruit AB	Lait,	Fromage, Salade de fruits	lait
Vendredi 03 : ALSH	Présence d'allergènes :	Vendredi 10 :	Présence d'allergènes :
Lentilles en salade	Moutarde, sulfites, gluten	Salade paysanne	sulfites, moutarde, lait, poisson, œuf
Flan de courgettes et blé	Gluten, lait, soja, œuf, céleri,	Boule au bœuf	soja, céleri, gluten, lait
Fromage	Lait	Carottes persillées AB	lait, gluten, céleri
Tarte aux fruits	Œuf, lait, gluten, soja, F à coques	Yaourt, AB	lait
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,