

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus
















 Menu	Arachides 	Céleri 	Crustacés 	Fruits à coque 	Gluten 	Lait 	Lupins 	Mollusques 	Moutarde 	Oeufs 	Poissons 	Sésame 	Soja 	Sulfites 
lundi 7 janvier 2019														
salade exotique									x					x
raviolis		x			x	x				x				x
Crème de gruyère						x								
compote pomme fraise														
mardi 8														
friand au fromage				f	x	x				f			f	
rôti de porc														
choux de Bruxelles						x								
mimolette ou Morbier						x								
banane														
mercredi 9														
velouté tomate basilic														
pilons de poulet														
purée de pommes de terre						x							x	x
petits suisses						x								
clémentines														
jeudi 10														
pomelos														
ou salade verte					f			x						x
Epaule d'agneau rôtie		x			x	x				x				
purée de potiron						x								
tomme noire						x								
galette des rois	f			x	x	x	f			x	f	f		
vendredi 11														
Roulade de volaille						x								x
filet de cabillaud beurre et citron		x	x		x	x	x			x	x			
riz aux petits légumes		x				x								
comté ou Edam						x								
kiwi														

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus
















 Menu	Arachides 	Céleri 	Crustacés 	Fruits à coque 	Gluten 	Lait 	Lupins 	Mollusques 	Moutarde 	Oeufs 	Poissons 	Sésame 	Soja 	Sulfites 
lundi 14 janvier 2019														
velouté aux 7 légumes		S				S								
omelette aux fines herbes						X				X				
pommes sautées														
saint Paulin ou tomme blanche						X								
pomme														
mardi 15														
taboulé					X				X					X
ou lentilles à l'échalote									X					X
rosbeef saveur de thym		X			X	X			X	X				
poêlée méridionale						X								
fromage blanc nature sucré						X								
raisin noir													X	
mercredi 16														
salade d'endives aux pommes									X					X
filet de limande meunière					X	X		X		X	X			
jardinière de légumes						X								
kiri						X								
riz au lait						X								
jeudi 17														
Avocat vinaigrette									X					X
blanquette de veau		X			X	X				X				
farfalle					X	X				X				
camembert ou buche mi-chèvre						X								
poire au sirop														
vendredi 18														
salade coleslaw									X	X				X
saumonette au curry		X	X		X	X	X			X	X			X
courgettes sautées						X								
cantal ou gouda						X								
cake aux fruits	f			f	X	X	f			X		f	f	

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus
















 Menu	Arachides 	Céleri 	Crustacés 	Fruits à coque 	Gluten 	Lait 	Lupins 	Mollusques 	Moutarde 	Oeufs 	Poissons 	Sésame 	Soja 	Sulfites 
lundi 21 janvier														
salade frisée									X					X
escalope de dinde à la crème						X								
poêlée de champignons						X								
ossau iraty						X								
tarte au citron ou flan pâtissier	X			X	X	X				X				
mardi 22														
céleri rémoulade		X				X			X	X				X
filet de colin sauce basquaise		X	X		X	X		X		X	X			X
pommes vapeur						X								
Saint-Nectaire ou emmental						X								
compote d'abricots														
mercredi 23														
œuf dur vinaigrette									X	X				X
pizza aux 3 fromages			f	f	X	X		f	f	f	f	f		
salade verte									X					X
brie						X								
ananas frais														
jeudi 24														
velouté de carottes						X								
carbonade de bœuf		X			X	X				X				X
penne					X	X				f				
Pavé d'affinois						X								
clémentines ou pomme													f	
vendredi 25														
salade de pommes de terre et tomates									X					X
filet de saumon frais à l'aneth		X	X		X	X		X		X	X			
épinards sauce Mornay					X	X								
fromage frais vanille ou yaourt nature						X								
banane														

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus
















 Menu	Arachides 	Céleri 	Crustacés 	Fruits à coque 	Gluten 	Lait 	Lupins 	Mollusques 	Moutarde 	Oeufs 	Poissons 	Sésame 	Soja 	Sulfites 
lundi 28 janvier														
salade batavia ou									X					X
méli mélo de crudités		f							X					X
saucisse de francfort														
Choucroute						X								
fromage fondu ail & fines herbes						X								
gâteau de semoule					X	X				X				
mardi 29														
sardine & beurre			f			X		f			X			
ou maquereaux au vin blanc			f					f			X			X
cuisse de poulet rôti														
salsifis à la tomate						X								
tomme des Pyrénées						X								
orange sanguine														
mercredi 30														
velouté d'asperges										X				X
escalope de veau hachée		X			X	X				X				X
frites														
yaourt nature sucré						X								
raisin blanc														
jeudi 31														
betteraves vinaigrette									X					X
paupiette de lapin				f	X	f				f			X	
riz créole						X								
fromage blanc ou mini roitelet						X								
poire														
vendredi 1er février														
champignons aux herbes									X					X
filet de dorade à la crème		X	X		X	X		X		X	X		X	X
ratatouille		f				X								
carré de l'Est						X								
crêpes Suzette				f	X	X	f			X		f	f	

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus