

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 3 septembre 2018														
haricots verts vinaigrette									X					X
steak haché de veau														
purée de pommes de terre						X								
comté						X								
pêche														
mardi 4 septembre														
œuf dur vinaigrette									X	X				X
Coquillettes au gruyère					X	X				f				
salade verte									X					X
fromage blanc ou p. suisses nature						X								
coupelle de fruits au sirop														
mercredi 5 septembre														
carottes râpées									X					X
sauté de dindonneau		X			X	X				X				
salsifis à la tomate		f				X								f
Ptit Cabray						X								
liégeois chocolat						X							X	
jeudi 6 septembre														
Pamplemousse rose														
rosbeef														
jardinière de légumes						X								
coulommiers					X									
chou vanille ou				X	X	X				X				
Eclair chocolat				X	X	X				X			X	
vendredi 7 septembre														
Riz à la nicoise									X					X
filet de cabillaud beurre et citron						X					X			
beignets de brocoli					X	f				f				
tomme noire ou gouda						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 10 septembre														
pizza au fromage		X	X		X	X		X	X	X	X			
paupiette de veau		X			X	X				X			X	
purée de céleri		X				X								
yaourt citron						X								
prunes ou abricots														
mardi 11 septembre														
Pastèque														
sauté d'agneau		X			X	X				X				X
au blé safrané		f			X	X				f				f
antadou ail & f. herbes ou bleu de bresse						X								
compote de pommes														
mercredi 12 septembre														
terriner de légumes		X				X				X				
brandade de morue					X	X					X			
Saint Paulin						X								
pêche plate														
jeudi 13 septembre														
concombre au fromage blanc						X			X					X
pintade rôtie														
haricots verts						X								
Moelleux au chocolat				X	X	X				X			X	
vendredi 14 septembre														
salade mêlée sauce citronnée									X					X
filet de raie à la crème		X	X	X	X	X		X		X	X			
pommes vapeur						X								
camembert ou carré de l'est						X								
raisin blanc														

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 17 septembre														
Tomate en salade ou chou rouge									X					X
sauté de veau marengo		X			X	X				X				X
Pommes boulangère		X			X	X				X				
Tomme de Savoie						X								
poire au sirop														
mardi 18 septembre														
taboulé oriental					X									X
Steak														
petits pois						X								
fr. blanc vanille ou Yaourt nature						X								
raisin noir														
mercredi 19 septembre														
radis roses						X								
poulet basquaise		X			X	X				X				X
poêlée méridionale		f				X								
Emmental						X								
riz au lait						X								
jeudi 20 septembre														
pousses de soja									X				X	X
ou poireaux vinaigrette									X					X
saucisse de toulouse														
lentilles		X			X	X				X			X	
Brie						X								
pomme reine des reinettes														
vendredi 21 septembre														
betteraves et cœurs de palmier									X					X
Filet de saumon à l'aneth		X	X		X	X		X		X	X			
julienne de légumes						X								
Pavé frais demi-sel						X								
Tarte grillée aux abricots	X			X	X	X	X			X				

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 24 septembre														
carottes râpées aux raisins									X					X
palette à la diable									X					
Penne					X	X				X				
saint nectaire ou saint moret						X								
Poire						X								
mardi 25 septembre														
céléri rémoulade		X				X			X	X				X
ou melon														
escalope de dinde grillée														
Gratin de chou fleur					X	X								
mimolette						X								
Flan pâtissier	X			X	X	X				X				
mercredi 26 septembre														
avocat vinaigrette									X					X
Nems		X	f	X	X	X		f	X	X	X	X	X	X
riz cantonais		X	X		X	X				X			X	
ossau iraty						X								
compote de pêches														
jeudi 27 septembre														
Macédoine de légumes									X	X			f	X
Omelette aux fines herbes						X				X				X
Pommes sautées														
cantal ou tomme blanche						X								
nectarine														
vendredi 28 septembre														
crêpe au fromage		X	X		X	X		X	X	X	X			
ou quiche lorraine		X	X		X	X		X	X	X	X			
filet de poisson pané					X	X		X		X	X		X	
duo courgettes jaunes et vertes						X								
p. suisses nature						X								
kiwi														

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