

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

 Menu	<i>Arachides</i> 	<i>Céleri</i> 	<i>Crustacés</i> 	<i>Fruits à coque</i> 	<i>Gluten</i> 	<i>Lait</i> 	<i>Lupins</i> 	<i>Mollusques</i> 	<i>Mustarde</i> 	<i>Oeufs</i> 	<i>Poissons</i> 	<i>Sésame</i> 	<i>Soja</i> 	<i>Sulfites</i> 
lundi 1 Avril 2019														
Carottes râpées						X			X					X
Omelette sauce tomate						X				X				
Haricots verts														
Comté						X								
Brownie				X	X	X				X			x	x
mardi 2														
Artichaut vinaigrette									X					X
Escalope à la normande						X								
Pommes de terre persillées														
Mimolette						X								
Banane														
mercredi 3														
Saucisson sec cornichons														f
Sauté de veau aux olives		X			X	f			f	f				
Riz et petits légumes														
Kiri						X								
Orange														
jeudi 4														
Laitue									X					X
Raviolis au bœuf		X			X					X				
Fromage blanc sucré						X								
Compote pomme fraise														
vendredi 5														
Salade haricots rouges									X					X
Filet de lieu sauce beurre blanc		f			X	f		f		f	X			
Ratatouille		f												
Camembert						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 8 Avril 2019														
Betteraves vinaigrette									X					X
Bolognaise de thon						X		f			X			X
Coquillettes					X									
Yaourt vanille						X								
Poire														
mardi 9														
Pizza					X									
Emincé de dinde au jus		X			X	X			X	f				X
Petits pois carottes														
Tomme noire						X								
Salade d'agrumes														
mercredi 10														
Taboulé					X									
Steak de bœuf														
Brocolis à la crème						X								
Saint Môret						X								
Ananas frais														
jeudi 11														
Radis beurre						X								
Escalope de porc à l'ancienne		X			X	f			f	f				X
Riz														
Emmental														
Liégeois vanille														
vendredi 12														
Batavia vinaigrette									X					X
Brandade de poisson "maison"			f	X		X		f			X			
Petits suisses						X								
Pêche au sirop														

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

 Menu	 <i>Arachides</i>	 <i>Céleri</i>	 <i>Crustacés</i>	 <i>Fruits à coque</i>	 <i>Gluten</i>	 <i>Lait</i>	 <i>Lupins</i>	 <i>Mollusques</i>	 <i>Moutarde</i>	 <i>Oeufs</i>	 <i>Poissons</i>	 <i>Sésame</i>	 <i>Soja</i>	 <i>Sulfites</i>
lundi 15 Avril 2019														
Champignons à la grecque														X
Poulet rôti														
Pommes smiley					f	f								
Brie						X								
Banane														
mardi 16														
Endives vinaigrette									X					X
Saucisse de Toulouse														
Courgettes sautées														
Ossau-Iraty						X								
Semoule au lait					X	X				f				
mercredi 17														
Concombre à l'estragon									X					X
Lasagne ricotta épinards		f			X	X								
Edam						X								
Mousse au chocolat						X							f	
jeudi 18														
Tomates mozzarella						X			X					X
Gigot d'agneau		X			X	f			f	f				X
Flageolets							f							
Eclair choco/noisette				X	X	X				X			X	
Surprise de Pâques	f			X		X								X
vendredi 19														
Blé en salade					X				X					X
Poisson meunière					X					f	X			
Chou-fleur persillé														
Tomme blanche					X									
Pomme														

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