















Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Mustarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
																
lundi 24 Février 2020																
Chili de légumes maison			f				f									
Riz créole							X									
Edam							X									
Cocktail de fruits																
mardi 25 Février 2020																
Céleri rémoulade										X						f
Hachis Parmentier maison			f				X							f		
Yaourt nature							X									
Beignet chocolat		f			X	X	X				f			f		
mercredi 26 Février 2020																
Mâche vinaigrette										X						f
Gigot d'agneau au jus			X	f		f	X				f	f				
Haricots verts persillées							X									
Kiri							X									
Œufs au lait							X				X					
jeudi 27 Février 2020																
Salade grenobloise							X			X						f
Tartiflette de volaille							X			f				f		f
Fromage blanc et crème de marrons					X		X									
vendredi 28 Février 2020																
Salade de pâtes mimolette						X	X			X						f
Blanquette de poisson			f	f		X	f		f	f	f	X		f		
Brocolis							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 origines des viandes sont indiquées dans chaque réfectoire et sont dépendantes des arrivages quotidiens.

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