

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 03 Février 2020																
Carottes râpées emmental							X			X						f
Escalope de dinde			f	f		X	f			f	f	f	f			
Frites		f														
Compote de pommes																
mardi 04 Février 2020																
Soupe de légumes			X				X									
Rôti de porc			X	f		f	X				f	f				
Boulgour à la tomate			f			X	X									
Kiri chèvre							X									
Orange																
mercredi 05 Février 2020																
Taboulé à l'orientale					f	X	X			X						
Sauté de veau aux olives			f			X	X			f	f			f		
Carottes et petits pois							X									
Gouda							X									
Poire																
jeudi 06 Février 2020																
Cœurs de palmiers										X						f
Crêpe au fromage béchamel						X	X				X					
Salade verte vinaigrette										X						f
Crêpe au chocolat					X	X	X				X					
vendredi 07 Février 2020																
Radis beurre							X									
Colin sauce safranée			f	f		f	f		f	f	f	X		f		
Riz							X									
Liégeois à la vanille							X							X		

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