

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 10 Février 2020																
Betteraves vinaigrette										X						f
Raviolis au bœuf			X			X					X					
Crème de gruyère							X									
Crème dessert vanille							X								f	
mardi 11 Février 2020																
Pamplemousse																
Filet de hoki sauce crème			f	f		f	X		f	f	f	X		f		
Purée de pommes de terre							X									
Ananas au sirop																
mercredi 12 Février 2020																
Salade de blé et emmental						X	X			X						f
Escalope de poulet au jus			f	f		X	f			f	f	f	f			
Haricots plats							X									
Mandarines																
jeudi 13 Février 2020																
Salade verte vinaigrette										X						f
Tarte aux poireaux			f			X	X			f	X					
Mimolette							X									
Mousse de marrons							X									
vendredi 14 Février 2020																
Velouté à la tomate			X				X									
Poisson pané						X	X				f	X				
Epinards béchamel						X	X									
Flan pâtissier		f			f	X	X				X					

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 17 Février 2020																
Concombre ciboulette										X						f
Omelette au fromage							X				X					
Ratatouille			f													
Riz au lait						X	X									
mardi 18 Février 2020																
Soja et maïs										X				X		f
Haché de veau au jus			f			X	X			f	f			f		
Coquillettes et râpée						X	X									
Poire																
mercredi 19 Février 2020																
Friand au fromage					f	X	X				f			f		
Boulettes de bœuf			X	f		f	X			f	f	f				
Courgettes à l'ail							X									
Orange																
jeudi 20 Février 2020																
Velouté de carottes			f				X									
Sauté de dinde au curry			f	f		X	f			X	f	f	f			
Chou fleur gratiné							X									
Paris-Brest					X	X	X				X			X		
vendredi 21 Février 2020																
Avocat vinaigrette										X						f
Lieu sauce aurore			f	f		X	X		f	f	f	X		f		
Pommes vapeur							X									
Compote pommes banane																

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