

## Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
																
<b>lundi 4 septembre 2023</b>																
Betteraves en salade										X						X
Raviolis aux légumes			X			X										
Croc lait							X									
Compote de fruit et Biscuit						X										
<b>mardi 5 septembre 2023</b>																
Cuisse de poulet rôti au jus						X	X									
Petits pois et Carottes																
Comté							X									
Raisins																
<b>mercredi 6 septembre 2023</b>																
Carotte râpée										X						X
Tarte aux fromages						X	X				X					
Ratatouille																
Carré fondu							X									
Pomme																
<b>jeudi 7 septembre 2023</b>																
Salade de tomates										X						X
Blanquette de veau			X			X	X									
Riz							X									
Fromage blanc							X									
Nectarine																
<b>vendredi 8 septembre 2023</b>																
Melon																
Lasagnes thon épinards						X	X					X				
Babybel							X									
Mousse au chocolat							X									

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou pour d'éviter le gaspillage alimentaire. Aussi, les plats peuvent contenir les 14 allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, lupin, mollusques.

Malgré le soin et la vigilance apportée à l'identification des allergènes, la présence de traces est possible.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires rend l'affichage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes bovines, ovines, porcine et volaille.

## Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	<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 11 septembre 2023																
Boulettes de bœuf sauce tomate						X	X									
Pennes						X										
Vache qui rit							X									
Abricot																
mardi 12 septembre 2023																
Fond d'artichaut et Maïs										X						X
Risotto de céréales aux courgettes						X	X							X		
Petit suisse aromatisé							X									
Pomme																
mercredi 13 septembre 2023																
Radis beurre							X									
Couscous d'agneau			X													
Semoule						X										
Yaourt nature							X									
jeudi 14 septembre 2023																
Carotte râpée										X						X
Quiche chèvre tomate						X	X				X					
Haricots verts																
Gouda							X									
Poire																
vendredi 15 septembre 2023																
Cabillaud sauce ciboulette						X	X					X				
Pdt Haricots verts et Carottes																
Croc lait							X									
Brownie et Crème anglaise					X	X	X				X			X		

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou pour d'éviter le gaspillage alimentaire. Aussi, les plats peuvent contenir les 14 allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, lupin, mollusques.

Malgré le soin et la vigilance apportée à l'identification des allergènes, la présence de traces est possible.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires rend l'affichage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes bovines, ovines, porcine et volaille.

## Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

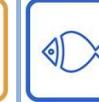
 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides 	Céleri 	Crustacés 	Fruits à coque 	Gluten 	Lait 	Lupins 	Mollusques 	Moutarde 	Oeufs 	Poissons 	Sésame 	Soja 	Sulfites 	
lundi 18 septembre 2023																
Pastèque																
Quenelles natures sauce aurore						X	X				X					
Riz							X									
Camembert							X									
Compote pomme fraise																
mardi 19 septembre 2023																
Steak haché de bœuf au jus						X	X									
Pommes smiles sauce ketchup			X													
Emmental							X									
Ananas																
mercredi 20 septembre 2023																
Tomate mozzarella basilic							X			X						X
Crousti fromage						X	X				X					
Epinards gratinés						X	X									
Flan vanille nappé caramel							X									
Pêche																
jeudi 21 septembre 2023																
Emincé de veau au jus						X	X									
Brocolis braisés																
Fromage blanc et Crème de marron							X									
Pomme																
vendredi 22 septembre 2023																
Concombre en salade										X						X
Bolognaise de thon												X				
Tagliatelles						X	X									
Yaourt aromatisé							X									

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou pour d'éviter le gaspillage alimentaire. Aussi, les plats peuvent contenir les 14 allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, lupin, mollusques.

Malgré le soin et la vigilance apportée à l'identification des allergènes, la présence de traces est possible.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires rend l'affichage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes bovines, ovines, porcine et volaille.

## Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 25 septembre 2023															
Emincé de poulet au curry						X	X			X					
Duo de carottes et Blé						X	X								
Carré fondu							X								
Prune															
mardi 26 septembre 2023															
Avocat										X					X
Parmentier de lentilles							X								X
Salade verte										X					X
Buchette mi-chèvre							X								
Crème dessert caramel							X								
mercredi 27 septembre 2023															
Œuf dur mayonnaise										X	X				X
Emincé de bœuf à la moutarde						X	X			X					
Petits pois															
Cantal							X								
Orange															
jeudi 28 septembre 2023															
Tomate et Maïs										X					X
Chili végétarien							X								
Riz							X								
Brie							X								
Raisins															
vendredi 29 septembre 2023															
Colin pané						X				X		X			
Gratin Choux fleurs et P de terre						X	X								
Saint Paulin							X								
Muffin aux pépites de chocolat						X	X				X			X	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou pour d'éviter le gaspillage alimentaire. Aussi, les plats peuvent contenir les 14 allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, lupin, mollusques.

Malgré le soin et la vigilance apportée à l'identification des allergènes, la présence de traces est possible.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires rend l'affichage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes bovines, ovines, porcine et volaille.