
















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 4 septembre 2023																
Betteraves en salade										X						X
Raviolis aux légumes			X			X										
Croc lait							X									
Compote de fruit et Biscuit						X										
mardi 5 septembre 2023																
Cuisse de poulet rôti au jus						X	X									
Petits pois et Carottes																
Comté							X									
Raisins																
mercredi 6 septembre 2023																
Carotte râpée										X						X
Tarte aux fromages						X	X				X					
Ratatouille																
Carré fondu							X									
Pomme																
jeudi 7 septembre 2023																
Salade de tomates										X						X
Blanquette de veau			X			X	X									
Riz							X									
Fromage blanc							X									
Nectarine																
vendredi 8 septembre 2023																
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
















 Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
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











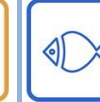



 Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 18 septembre 2023															
Pastèque															
Quenelles natures sauce aurore						X	X				X				
Riz							X								
Camembert							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.