
















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 2 octobre 2023															
Betteraves en salade										X					X
Dahl de lentilles			X			X									
Riz							X								
Kiri							X								
Compote pomme poire						X									
mardi 3 octobre 2023															
Sauté de dinde sauce forestière						X	X								
Pommes de terre															
Haricots verts															
Comté							X								
Banane															
mercredi 4 octobre 2023															
Carottes râpées										X					X
Couscous de légumes			X												
Semoule						X									
Camembert							X								
Pomme															
jeudi 5 octobre 2023															
Concombres										X					X
Veau marengo						X	X								
Riz							X								
Yaourt nature							X								
Raisins															
vendredi 6 octobre 2023															
Tomates en salade										X					X
Brandade de poisson							X					X			
Mimolette							X								
Poire au chocolat															

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou pour 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 9 octobre 2023															
Feuilleté au fromage						X	X				X				
Falafel + sauce fromage blanc						X	X								
Légumes croquants															
Millefeuille						X	X							X	
mardi 10 octobre 2023															
Emincé de bœuf sauce au poivre						X	X								
Riz basmati							X								
Camembert							X								
Orange à la cannelle															
mercredi 11 octobre 2023															
Tomate concombre maïs										X					X
Bolognaise végétarienne et cheddar râpé			X				X							X	
Pâtes tricolores						X									
Raisins noirs															
jeudi 12 octobre 2023															
Pamplemousse au sucre															
Curry de poulet patate douce au lait de coco						X	X			X					
Semoule aux raisins secs						X									X
Yaourt nature et confiture							X								
vendredi 13 octobre 2023															
Tomates cerises										X					X
Poisson pané						X						X			
Potatoes															
Muffin au chocolat						X	X				X			X	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou pour 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 16 octobre 2023																
Taboulé			X			X										
Omelette au fromage							X				X					
Purée de carottes							X									X
Babybel							X									
Salade de fruits au sirop																
mardi 17 octobre 2023																
Maïs cœur de palmier										X						X
Emincé de bœuf au jus						X	X									
Tortis							X									
Fromage blanc							X									
Poire																
mercredi 18 octobre 2023																
Œuf dur mayonnaise										X	X					X
Pizza margharita						X	X									
Comté							X									
Crème caramel							X									
jeudi 19 octobre 2023																
Emincé de volaille à la moutarde						X	X			X						
Petit pois																
Yaourt nature							X									
Mousse au chocolat							X				X					
vendredi 20 octobre 2023																
Avocat										X						X
Colin sauce provençale												X				
Riz							X									
Fromage blanc aux fruits							X									

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