
















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 6 novembre 2023															
Betteraves et maïs										X					X
Raviolis aux légumes			X			X									
Babybel							X								
Fruit de saison															
mardi 7 novembre 2023															
Velouté de champignons						X	X								
Boulettes de bœuf à la tomate						X	X								
Blé aux carottes						X	X								
Yaourt aux fruit							X								
mercredi 8 novembre 2023															
Carotte râpées										X					X
Pizza aux fromages						X	X								
Petit Suisse aromatisé							X								
Salade de fruits au sirop															
jeudi 9 novembre 2023															
Tajine d'agneau				X	X	X	X			X					X
Semoule aux légumes			X												
Saint Nectaire							X								
Fruit de saison															
vendredi 10 novembre 2023															
Endives										X					X
Brandade de poisson							X					X			
Edam							X								
Compote de fruit															

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 13 novembre 2023															
Saucisse de volaille						X	X			X					
OU saucisse de porc															
Lentilles															
Emmental							X								
Fruit de saison															
mardi 14 novembre 2023															
Avocat										X					X
Fajita végétal					X	X								X	
Mousse au chocolat							X				X				
mercredi 15 novembre 2023															
Blanquette de veau			X			X	X								
Riz aux carottes							X								
Brie							X								
Fruit de saison															
jeudi 16 novembre 2023															
Velouté potiron							X								
Céréales gourmandes aux légumes						X	X							X	
Yaourt nature							X								
Compote de fruit															
vendredi 17 novembre 2023															
Carottes rapées										X					X
Colin pané et quartier de citron						X				X		X			
Gratin de pomme de terre et choux fleurs						X	X								
Fromage blanc et confiture							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 20 novembre 2023															
Œuf dur mayonnaise										X	X				X
Tarte aux poireaux						X	X				X				
Fromage au lait de brebis							X								
Fruit de saison															
mardi 21 novembre 2023															
Velouté de carottes							X								
Poulet rôti au jus						X	X								
Potatoes															
Crème dessert vanille							X								
mercredi 22 novembre 2023															
Salade verte aux croutons						X				X					X
Lasagnes aux légumes						X	X				X				
Gouda							X								
Compote de fruit															
jeudi 23 novembre 2023															
Salade de pois chiches										X					X
Rôti de bœuf au jus						X	X								
Duo de carottes							X								
Fromage blanc et crème de marron							X								
vendredi 24 novembre 2023															
Tagliatelles						X									
Sauce bolognais de thon												X			
Carré de l'est							X								
Fruit de saison															

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 27 novembre 2023															
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Petits pois et carottes															
Yaourt grec nature							X								
Fruit de saison															
mardi 28 novembre 2023															
Salade verte										X					X
Tartiflette végétarienne							X								
Croc lait							X								
Fruit de saison							X								
mercredi 29 novembre 2023															
Sauté de dinde à la normande						X	X								
Gratin de pommes de terre						X	X								
Camembert							X								
Tarte aux pommes normande						X	X				X				
jeudi 30 novembre 2023															
Carottes rapées										X					X
Chili végétarien et riz															
Comté							X								
Crème dessert caramel							X								
vendredi 1 décembre 2023															
Velouté de tomates															
Cabillaud à la crème						X	X					X			
Poelée de légumes															
Fromage blanc aux fruits						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.