
















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 23 octobre 2023															
Carottes râpées										X					X
Chili végétarien							X								
Riz						X									
Babybel						X									
Salade de fruits aux sirop															
mardi 24 octobre 2023															
Tajine d'agneau				X	X	X				X					X
Semoule aux petits légumes			X			X	X								
Yaourt nature						X									
Poire															
mercredi 25 octobre 2023															
Emincé de volaille forestière						X	X								
Purée de carotte							X								
Croc lait							X								
Crème dessert chocolat							X								
jeudi 26 octobre 2023															
Œuf dur mayonnaise										X	X				X
Lasagnes de légumes au pesto						X	X				X				
Comté							X								
Orange															
vendredi 27 octobre 2023															
Colin à la provençale												X			
Gratin de choux fleur						X	X								
Mimolette							X								
Tarte aux pommes						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 30 octobre 2023																
Betteraves										X						X
Croc fromage						X	X				X					
Petits pois carottes																
Yaourt aromatisé							X									
Compote fraise						X										
mardi 31 octobre 2023																
Steak haché au jus						X	X									
Farfalles						X										
Carré fondu							X									
Pomme																
mercredi 1 novembre 2023																
férié																
jeudi 2 novembre 2023																
Tomates en salade										X						X
Parmentier de lentilles							X									X
Camembert							X									
Crème dessert vanille							X									
vendredi 3 novembre 2023																
Nuggets de poisson				X		X	X			X		X				
Blé						X	X									
Ratatouille																
Kiri							X									
Banane																

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.