










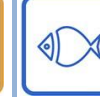





Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus
















 Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 8 janvier 2024															
Bolognaise de thon												X			
Riz							X								
Babybel							X								
Compote de fruit															
mardi 9 janvier 2024															
Chou blanc râpé										X					X
Cappelletti au fromage						X	X				X				
Yaourt nature							X								
Poire cuite							X								
mercredi 10 janvier 2024															
Emincé de veau						X	X								
Lentilles aux carottes															
St Nectaire							X								
Clémentines															
jeudi 11 janvier 2024															
Velouté de potiron							X								
Omelette nature							X				X				
Haricots verts															
Edam							X								
Galette des rois					X	X	X				X				
vendredi 12 janvier 2024															
Colin pané						X						X			
Gratin de PDT et choux fleurs						X	X								
Fromage blanc							X								
Pomme															

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 15 janvier 2024															
Betteraves										X					X
Couscous de légumes			X												
Coulommiers															
Compote de fruit							X								
mardi 16 janvier 2024															
Poulet grillé										X					X
Riz							X								
Yaourt nature						X	X								
Banane au chocolat							X				X				
mercredi 17 janvier 2024															
Velouté de carottes							X								
Gratin de PDT et brocolis						X	X								
Petits suisses aux fruits							X								
Poire															
jeudi 18 janvier 2024															
Sauté de bœuf à la tomate						X	X								
Pennes						X								X	
Saint Paulin							X								
Clémentines															
vendredi 19 janvier 2024															
Salade iceberg et dés de fromage							X			X					X
Filet de lieu												X			
Purée de pomme de terre							X								X
Flan vanille nappé caramel							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 22 janvier 2024																
Carottes rapées										X						X
Veau marengo						X	X									
Riz							X									
Emmental							X									
mardi 23 janvier 2024																
Bolognaise de légumes																
Spaghettis						X										
Fromage blanc confiture fraise							X									
Banane																
mercredi 24 janvier 2024																
Sauté de poulet aux champignons						X	X									
Petits pois et carottes																
Gouda							X									
Tarte fine aux pommes						X	X				X					
jeudi 25 janvier 2024																
Potage de légumes			X			X										
Pizza margharita						X	X									
Yaourt aux fruits							X									
Orange																
vendredi 26 janvier 2024																
Avocat										X						X
Filet de colin sauce au beurre						X	X					X				
Haricots verts																
Carré de l'Est							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 29 janvier 2024																
Carottes râpées										X						X
Tajine de légumes					X					X						X
Céréales gourmandes			X		X	X	X	X		X			X			
Mimolette							X									
Banane																
mardi 30 janvier 2024																
Emincé de bœuf au jus						X	X									
Purée de PDT et panais						X	X									
Comté							X									
Tarte aux poires							X									
mercredi 31 janvier 2024																
Velouté de poireaux et PDT							X									
Riz							X									
Lentilles																
Tomme blanche							X									
Clémentines																
jeudi 1 février 2024																
Salade verte et maïs										X						X
Tartiflette (dés de dinde)							X									
Fromage blanc aux fruits							X									
Pomme																
vendredi 2 février 2024																
Pavé de saumon rôti												X				
Boulgour aux légumes			X			X	X									
Brie							X									
Poire																

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.