
















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 12 février 2024															
Betterave										X					X
Raviolis aux légumes			X			X									
Edam							X								
Poire															
mardi 13 février 2024															
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Poêlée de carottes							X								
Emmental							X								
Crème dessert chocolat							X								
mercredi 14 février 2024															
Escalope de poulet à la crème						X	X								
Riz nature							X								
Saint Paulin							X								
Orange															
jeudi 15 février 2024															
Couscous de légumes			X												
Semoule						X									
Saint Nectaire							X								
Banane															
vendredi 16 février 2024															
Filet de lieu							X					X			
Purée de pomme de terre							X								X
Gouda							X								
Compote de fruits															

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 19 février 2024															
Omelette							X				X				
Petits pois/Carottes															
Mimolette							X								
Tarte aux pommes						X	X				X				
mardi 20 février 2024															
Emincé de dinde						X	X								
Purée de potiron							X								X
Fromage blanc et confiture							X								
Clémentines															
mercredi 21 février 2024															
Bolognaise de légumes						X	X								
Spaghettis						X									
Comté							X								
Compote de pomme															
jeudi 22 février 2024															
Carottes rapées										X					X
Sauté de veau						X	X								
Haricots verts															
Cantal							X								
vendredi 23 février 2024															
Filet de colin pané						X				X		X			
Riz aux petits légumes							X								
Brie							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.