










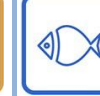





Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus
















 Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 25 mars 2024															
Pennes						X	X								
Sauce napolitaine aux légumes							X								
Fromage fondu							X								
Compote de pomme															
mardi 26 mars 2024															
Velouté de potiron							X								
Emincé de bœuf						X	X								
Blé						X	X								
Brie							X								
mercredi 27 mars 2024															
Avocat										X					X
Cappelletti au fromage sauce tomate						X	X				X				
Cantal							X								
Orange															
jeudi 28 mars 2024															
Saucisses de volaille						X	X			X					
Lentilles aux carottes															
Yaourt nature							X								
Poire															
vendredi 29 mars 2024															
Fish burger maison				X	X	X					X	X			
Potatoes															
Crème dessert vanille							X								
Clémentines															

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 1 avril 2024																
Férié																
mardi 2 avril 2024																
Betterave										X						X
Raviolis aux légumes			X			X	X									
Tommes blanche							X									
Compote de banane																
mercredi 3 avril 2024																
Velouté de légumes			X			X										
Sauté de dinde aux champignons						X	X									
Riz nature							X									
Croc lait							X									
jeudi 4 avril 2024																
Sauté d'agneau au jus						X	X									
Gratin de pomme de terre et choux fleurs						X	X									
Yaourt fraise							X									
Eclair chocolat						X	X				X			X		
Surprise de Pâques					X		X									
vendredi 5 avril 2024																
Dos de cabillaud												X				
Duo de haricots verts et beurre							X									
Babybel							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.