
















## Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus
















 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 22 avril 2024															
Pennes						X	X								
Sauce napolitaine aux légumes							X								
Mimolette							X								
Compote de pomme															
mardi 23 avril 2024															
Sauté de bœuf au jus						X	X								
Gratin de pommes de terre et brocolis						X	X								
Fromage blanc							X								
Pomme															
mercredi 24 avril 2024															
Tomates										X					X
Lasagnes aux légumes du Sud						X	X				X				
Cantal							X								
Tarte à la framboise						X	X				X				
jeudi 25 avril 2024															
Saucisses de volaille						X	X			X					
Lentilles aux carottes															
Camembert							X								
Banane															
vendredi 26 avril 2024															
Filet de lieu noir sauce provençale												X			
Riz							X								
Yaourt nature							X								
Pastèque															

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

 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 29 avril 2024															
Carottes rapées										X					X
Raviolis aux légumes			X			X									
Tommes blanche							X								
Compote pomme banane															
mardi 30 avril 2024															
Salade de maïs et dés de mimolette							X			X					X
Emincé de veau aux champignons						X	X								
Haricots verts au beurre							X								
Orange															
mercredi 1 mai 2024															
Férié															
jeudi 2 mai 2024															
Concombres										X					X
Escalope de poulet au thym						X	X								
Semoule						X									
Petits légumes			X				X								
Yaourt à la fraise							X								
vendredi 3 mai 2024															
Dos de cabillaud												X			
Riz							X								
Epinards à la crème							X								
Camembert							X								
Tarte au citron						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.