

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 avril 2024															
Œuf dur										X	X				X
Raviolis aux légumes			X			X									
Vache qui rit							X								
Pomme															
mardi 9 avril 2024															
Betteraves										X					X
Escalope de dinde aux champignons						X	X								
Coquillettes						X	X								
Petit Suisse nature							X								
mercredi 10 avril 2024															
Emincé de boeuf au jus										X					X
Duo de carottes							X								
Saint Paulin							X								
Compote et biscuit						X									
jeudi 11 avril 2024															
Chili végétal							X								
Riz							X								
Babybel							X								
Kiwi															
vendredi 12 avril 2024															
Concombres										X					X
Brandade de colin							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 15 avril 2024																
Tortilla							X				X					
Petits pois/carottes																
Mimolette							X									
Tarte aux pommes						X	X				X					
mardi 16 avril 2024																
Emincé de poulet						X	X									
Purée de pommes de terre/brocolis							X									
Fromage blanc et confiture							X									
Orange																
mercredi 17 avril 2024																
Lentilles à la tomate			X			X										
Riz							X									
Comté							X									
Compote de fruits																
jeudi 18 avril 2024																
Salade de pommes de terre persillée										X						X
Sauté de veau au thym						X	X									
Haricots verts																
Petit Suisse nature						X	X				X			X		
vendredi 19 avril 2024																
Filet de poisson sauce crème						X	X					X				
Boulgour						X	X									
Carré de l'Est							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.