

## 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 8 juillet 2024																
mardi 9 juillet 2024																
Betteraves										X						X
Raviolis aux légumes et fromage râpé			X			X	X									
Emmental							X									
Crème dessert chocolat							X									
mercredi 10 juillet 2024																
Salade de riz au maïs										X						X
Cuisse de poulet rôti au jus						X	X									
Petits pois et Carottes							X									
Yaourt aux fruits							X									
jeudi 11 juillet 2024																
Lentilles échalotes										X						X
Gratin de pdt épinards et feta						X	X									
Kiri							X									
Fruit de saison																
vendredi 12 juillet 2024																
Melon																
Brandade de poisson							X					X				
Babybel							X									
Compote de fruit																

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 15 juillet 2024															
Tomates										X					X
Boulettes de bœuf aux épices douces						X	X								
Blé et petits légumes						X	X								
Petit suisse aromatisé							X								
mardi 16 juillet 2024															
Œuf dur mayonnaise										X	X				X
Riz et sauce ratatouille aux lentilles							X								
Comté							X								
Fruit de saison															
mercredi 17 juillet 2024															
Carottes rapées										X					X
Couscous d'agneau			X												
Semoule et Légumes couscous			X			X									
Fromage blanc et miel							X								
jeudi 18 juillet 2024															
Pois chiches persillées										X					X
Penne sauce végétale façon bolognaise						X	X							X	
Mimolette							X								
Fruit de saison															
vendredi 19 juillet 2024															
Pastèque															
Filet de cabillaud												X			
Pommes de terre vapeur							X								
Crème dessert praliné							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

 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 22 juillet 2024															
Concombres										X					X
Cappellettis sauce tomate			X			X	X				X				
Petit suisse							X								
Compote de fruits															
mardi 23 juillet 2024															
Chipolatas de volaille						X	X			X					
Lentilles aux carottes															
Edam							X								
Fruit de saison															
mercredi 24 juillet 2024															
Melon															
Chili sin carne							X								
Riz							X								
Fromage blanc et confiture							X								
jeudi 25 juillet 2024															
Tomate										X					X
Sauté de veau au jus						X	X								
Julienne de légumes et pomme de terre			X				X								
Fruit de saison															
vendredi 26 juillet 2024															
Sandwich au thon						X	X					X			
Pommes chips															
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.

## 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 juillet 2024																
Escalope de poulet au jus						X	X									
Céréales gourmandes						X	X							X		
Carré de l'est							X									
Fruit de saison																
mardi 30 juillet 2024																
Pané au fromage						X	X				X					
Haricots verts et échalotes																
Fromage blanc							X									
Tarte aux pommes						X	X				X					
mercredi 31 juillet 2024																
Emincé de bœuf au jus						X	X									
Coquillettes et ratatouille						X	X									
Saint Paulin							X									
Fruit de saison																
jeudi 1 août 2024																
Salade verte										X						X
Pizza aux fromages						X	X									
Yaourt nature							X									
Compote de fruits																
vendredi 2 août 2024																
Tomates cerises																
Salade de riz niçoise et Pommes chips										X		X				X
Fromage fondu							X									
Compote gourde à la fraise																

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.