
















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 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
















 Menu	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
















 Menu	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

 Menu	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.