

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 5 août 2024															
Betteraves										X					X
Cappellettis aux fromages sauce crème						X	X				X				
Petit suisse							X								
Compote de fruit															
mardi 6 août 2024															
Emincé de veau au jus						X	X			X					
Carottes et Petits pois															
Yaourt aromatisé							X								
Pastèque															
mercredi 7 août 2024															
Légumes couscous et boulettes végétales			X											X	
Semoule						X									
Edam							X								
Pêche															
jeudi 8 août 2024															
Blanc de dinde															
Salade de pâtes, tomates et dés de mimolette						X	X			X					X
Fromage blanc aromatisé							X								
Abricots															
vendredi 9 août 2024															
Melon															
Brandade de poisson							X					X			
Babybel							X								
Liégeois vanille							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 12 août 2024																
Tortilla de pommes de terre							X				X					
Haricots verts																
Kiri							X									
Banane																
mardi 13 août 2024																
Tomates										X						X
Cuisse de poulet au jus						X	X									
Riz							X									
Petit suisse aromatisé							X									
mercredi 14 août 2024																
Concombres										X						X
Sauté d'agneau aux petits légumes						X	X									
Coquillettes						X	X									
Fromage blanc							X									
jeudi 15 août 2024																
Férié																
vendredi 16 août 2024																
Tomates cerises																
Salade de pommes de terre au thon										X		X				X
Fromage fondu							X									
Mousse au chocolat							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 19 août 2024															
Melon															
Raviolis gratinés aux légumes			X			X	X								
Mimolette							X								
Compote de fruit															
mardi 20 août 2024															
Sauté de poulet aux champignons						X	X								
Printanière de légumes															
Camembert							X								
Nectarine															
mercredi 21 août 2024															
Chili sin carne							X								
Riz							X								
Carré fondu							X								
Banane															
jeudi 22 août 2024															
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Lentilles et Carottes															
Petit suisse aromatisé							X								
Pastèque															
vendredi 23 août 2024															
Tomates										X					X
Cabillaud à la provençale												X			
Purée de pomme de terre							X								X
Yaourt nature							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 26 août 2024															
Omelette au fromage							X				X				
Blé et Ratatouille						X	X								
Croc lait							X								
Melon															
mardi 27 août 2024															
Boulettes de bœuf à la tomate						X	X								
Haricots verts															
Edam							X								
Tarte aux pommes						X	X				X				
mercredi 28 août 2024															
Concombres										X					X
Lasagnes ricotta épinards						X	X				X				
Babybel							X								
Crème dessert chocolat							X								
jeudi 29 août 2024															
Emincé de dinde au jus						X	X								
Carottes et Riz							X								
Emmental							X								
Pêche															
vendredi 30 août 2024															

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.