















## 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 30 septembre 2024															
Betteraves										X					X
Cappellettis aux fromages sauce crème						X	X				X				
Fromage fondu							X								
Pomme															
mardi 1 octobre 2024															
Emincé de poulet sauce forestière						X	X								
Blé et Petits pois						X	X								
Comté							X								
Poire au chocolat															
mercredi 2 octobre 2024															
Boulettes végétales														X	
Légumes couscous			X												
Semoule						X									
Yaourt nature							X								
Fruit frais de saison															
jeudi 3 octobre 2024															
Emincé de veau sauce provençale						X	X								
Purée de pommes de terre							X								X
Gouda							X								
Compote de fruit															
vendredi 4 octobre 2024															
Tomates										X					X
Filet de lieu noir												X			
Riz et Julienne de légumes			X				X								
Crème dessert 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















 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 7 octobre 2024															
Sauté de bœuf aux carottes						X	X								
Coquillettes						X	X								
Saint Nectaire							X								
Kiwi															
mardi 8 octobre 2024															
Salade de lentilles										X					X
Raviolis gratinés aux légumes			X			X	X								
Babybel							X								
Compote de pêche															
mercredi 9 octobre 2024															
Colombo de poulet						X	X								
Riz							X								
Yaourt nature							X								
Ananas															
jeudi 10 octobre 2024															
Carottes râpées										X					X
Haricots blancs à l'italienne															
Polenta crémeuse							X								
Mimolette							X								
Crème dessert caramel							X								
vendredi 11 octobre 2024															
Filet de saumon sauce beurre blanc						X	X					X			
Gratin de pommes de terre et épinards						X	X								
Camembert							X								
Eclair au chocolat						X	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.

## 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 14 octobre 2024															
Salade de pois chiches										X					X
Kebab végétarien						X	X				X			X	
Flan vanille nappé caramel							X								
mardi 15 octobre 2024															
Tomates au basilic										X					X
Sauté de bœuf façon goulash						X	X								
Pommes de terre vapeur et Duo de carottes							X								
Gaufre sauce chocolat						X	X				X				
mercredi 16 octobre 2024															
Rondelles de carottes au cumin et mimolette							X			X					X
Poulet Kedjenou						X	X								
Riz							X								
Salade de mangue															
jeudi 17 octobre 2024															
Tajine de légumes				X						X					X
Semoule						X									
Yaourt nature et miel							X								
Orange															
vendredi 18 octobre 2024															
Salade verte										X					X
Fish burger				X	X	X	X			X	X	X			
Potatoes et Ketchup			X												
Donut						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.