

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 4 novembre 2024															
Betteraves										X					X
Raviolis aux légumes			X			X	X								
Fromage fondu							X								
Pomme															
mardi 5 novembre 2024															
Endives à la mimolette							X			X					X
Boulettes de bœuf à la tomate						X	X								
Pennes à l'huile d'olive						X									
Petit suisse aromatisé							X								
mercredi 6 novembre 2024															
Velouté aux légumes verts			X				X								
Lentilles à la tomate et Riz															
Yaourt nature						X									
Banane															
jeudi 7 novembre 2024															
Sauté d'agneau au jus						X	X								
Blé et Courgettes						X	X								
Saint Nectaire							X								
Clémentines															
vendredi 8 novembre 2024															
Carotte râpée										X					X
Brandade de poisson							X					X			X
Edam							X								
Tarte aux pommes						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 11 novembre 2024																
Férié																
mardi 12 novembre 2024																
Saucisse de volaille						X	X			X						
Lentilles et Carottes																
Emmental							X									
Poire																
mercredi 13 novembre 2024																
Sauté de veau au jus						X	X									
Riz et Haricots verts							X									
Brie							X									
Orange																
jeudi 14 novembre 2024																
Salade verte										X						X
Pizza margharita						X	X									
Yaourt nature							X									
Compote de pomme																
vendredi 15 novembre 2024																
Velouté aux légumes			X				X									
Filet de lieu						X	X					X				
Gratin de pommes de terre						X	X									
Fromage blanc et Confiture							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.