
















## 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 2 décembre 2024															
Chou rouge vinaigrette										X					X
Lasagnes ricotta épinards						X	X				X				
Mousse au chocolat							X								
Orange															
mardi 3 décembre 2024															
Sauté de poulet à la moutarde						X	X			X					
Boulgour et Pêlée méridionale						X	X								
Bûchette de chèvre						X									
Banane															
mercredi 4 décembre 2024															
Velouté de carottes							X								
Omelette							X				X				
Pomme de terre vapeur et Ratatouille							X								
Yaourt aux fruits							X								
jeudi 5 décembre 2024															
Endives										X					X
Emincé de veau aux champignons						X	X								
Coquillettes						X	X								
Yaourt nature							X								
vendredi 6 décembre 2024															
Carottes râpées										X					X
Colin meunière						X						X			
Riz et Courgettes							X								
Petits suisses aromatisés							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 9 décembre 2024															
Sauté de dinde au curry						X	X			X					
Tortis et Petits pois						X	X								
Coulommiers							X								
Fruit de saison															
mardi 10 décembre 2024															
Boulettes végétales														X	
Semoule et Légumes couscous			X			X									
Saint Paulin							X								
Compote de fruits															
mercredi 11 décembre 2024															
Potage poireaux pommes de terre							X								
Rôti de bœuf au jus						X	X								
Riz et Carottes							X								
Crème dessert vanille							X								
jeudi 12 décembre 2024															
Salade verte										X					X
Pizza margharita						X	X								
Petit suisse nature							X								
Clémentines															
vendredi 13 décembre 2024															
Filet de saumon						X	X					X			
Purée de pomme de terre et Brocolis braisés							X								X
Yaourt nature							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 16 décembre 2024																
Pamplemousse et sucre																
Gratin de pâtes aux petits légumes																
Carré de l'Est																
Compote de fruits																
mardi 17 décembre 2024																
Carottes râpées																
Sateak haché sauce tomate																
Semoule et Courgettes																
Fromage blanc et Confiture																
mercredi 18 décembre 2024																
Velouté tomate basilic																
Tortilla de pommes de terre																
Carottes et Petits pois																
Yaourt aromatisé																
jeudi 19 décembre 2024																
Escalope de dinde sauce crème																
Pommes noisettes																
Comté																
Triangle croustillant au chocolat																
vendredi 20 décembre 2024																
Filet de lieu sauce au beurre																
Riz et Haricots verts																
Mimolette																
Compote de fruits																

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.