















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 18 novembre 2024															
Carottes râpées										X					X
Cappelletti aux fromages sauce tomate						X	X				X				
Petit suisse nature							X								
Fruit de saison															
mardi 19 novembre 2024															
Velouté de potiron							X								
Poulet rôti au thym						X	X								
Petits pois et Carottes							X								
Yaourt aux fruits							X								
mercredi 20 novembre 2024															
Salade verte										X					X
Tortilla de pommes de terre							X				X				
Haricots verts persillés															
Fromage blanc nature							X								
Fruit de saison															
jeudi 21 novembre 2024															
Taboulé						X									
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Blé et Ratatouille						X	X								
Crème dessert vanille							X								
vendredi 22 novembre 2024															
Colin pané						X						X			
Riz et Epinards							X								
Comté							X								
Ananas															

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 25 novembre 2024															
Sauté de veau marengo						X	X								
Boulgour et Carottes						X	X								
Yaourt grec							X								
Pomme															
mardi 26 novembre 2024															
Velouté de potiron au fromage italien							X								
Tagliatelles façon minestrone			X			X	X								
Clémentines															
mercredi 27 novembre 2024															
Escalope de dinde au jus						X	X								
Purée de pomme de terre et patate douce							X								X
Camembert							X								
Poire															
jeudi 28 novembre 2024															
Carottes râpées										X					X
Curry de pois chiches et Riz							X			X					
Mimolette							X								
Brownie et Crème anglaise				X	X	X					X			X	
vendredi 29 novembre 2024															
Velouté aux légumes verts			X				X								
Filet de cabillaud sauce provençale												X			
Coquillettes et Julienne de légumes			X			X	X								
Fromage blanc et Miel							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.