

## 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 23 décembre 2024															
Betteraves										X					X
Raviolis gratinés			X			X	X								
Fromage blanc aromatisé							X								
Compote de pomme															
mardi 24 décembre 2024															
Sauté de poulet à la moutarde						X	X			X					
Pommes de terre rissolées															
Babybel							X								
Clémentines															
mercredi 25 décembre 2024															
Férié															
jeudi 26 décembre 2024															
Carottes râpées										X					X
Couscous d'agneau			X												
Semoule et Légumes couscous			X			X									
Crème dessert chocolat							X								
vendredi 27 décembre 2024															
Lieu sauce curry						X	X			X		X			
Purée de potiron et de pommes de terre							X								X
Yaourt nature							X								
Banane															

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 30 décembre 2024															
Bolognaise de bœuf						X	X								
Pennes et emmental râpé						X	X								
Fromage blanc							X								
Poire															
mardi 31 décembre 2024															
Maïs en salade										X					X
Tartiflette végétarienne							X				X				
Yaourt nature							X								
Fruits au sirop															
mercredi 1 janvier 2025															
Férié															
jeudi 2 janvier 2025															
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Blé et Haricots verts						X	X								
Gouda							X								
Clémentines															
vendredi 3 janvier 2025															
Salade verte										X					X
Lasagnes au saumon						X	X				X	X			
Kiri							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.