
















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 6 janvier 2025															
Chili sin carne						X								X	
Riz							X								
Kiri							X								
Compote de pomme															
mardi 7 janvier 2025															
Sauté de veau au jus						X	X								
Blé et Petits pois carottes						X	X								
Gouda							X								
Clémentine															
mercredi 8 janvier 2025															
Velouté de potiron							X								
Lasagnes aux légumes du sud						X	X				X				
Camembert						X									
Pomme															
jeudi 9 janvier 2025															
Carottes râpées										X					X
Bolognaise de bœuf						X	X								
Pennes à l'huile d'olive						X									
Fromage blanc et Miel							X								
vendredi 10 janvier 2025															
Filet de cabillaud sauce au beurre						X	X					X			
Pommes de terre et Haricots verts							X								
Edam							X								
Galette des rois					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 13 janvier 2025															
Carottes râpées										X					X
Tartiflette à la dinde							X								
Tartiflette sans viande							X								
Petit suisse nature							X								
Clémentines															
mardi 14 janvier 2025															
Salade verte										X					X
Pizza margharita						X	X								
Yaourt nature							X								
Mousse au chocolat							X								
mercredi 15 janvier 2025															
Betteraves et Mimolette							X			X					X
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Coquillettes et Emmental râpé						X	X								
Compote pomme fraise															
jeudi 16 janvier 2025															
Velouté aux légumes			X				X								
Omelette							X				X				
Gratin de pomme de terre et Choux fleurs						X	X								
Banane															
vendredi 17 janvier 2025															
Colin pané						X						X			
Riz et Carottes							X								
Brie							X								
Poire															

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 20 janvier 2025																
Boulettes de pois à la tomate						X										
Riz							X									
Coulommiers							X									
Pomme																
mardi 21 janvier 2025																
Couscous d'agneau			X			X	X									
Semoule et Légumes couscous			X			X										
Babybel							X									
Kiwi																
mercredi 22 janvier 2025																
Potage poireaux pommes de terre							X									
Cappellettis aux fromages sauce tomate						X	X				X					
Petit suisse nature							X									
Compote pomme pêche																
jeudi 23 janvier 2025																
Maïs en salade										X						X
Escalope de dinde viennoise						X					X					
Carottes et Pomme de terre							X									
Yaourt aux fruits							X									
vendredi 24 janvier 2025																
Filet de lieu sauce au beurre						X	X					X				
Blé et Haricots verts						X	X									
Mimolette							X									
Poire																

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 27 janvier 2025															
Œuf dur mayonnaise sur salade										X	X				
Raviolis aux légumes gratinés			X			X	X								
Petit suisse aromatisé							X								
Compote pomme poire															
mardi 28 janvier 2025															
Nems aux légumes			X			X									
Riz cantonais (jambon de dinde)							X				X				
Riz cantonais sans viande							X				X				
Fromage blanc et miel							X								
Litchis au sirop															
mercredi 29 janvier 2025															
Escalope de poulet au jus						X	X								
Tortis et Emmental râpé						X	X								
Saint Paulin							X								
Ananas															
jeudi 30 janvier 2025															
Velouté de potiron							X								
Tortilla de pommes de terre							X				X				
Poêlée de légumes															
Brownie et Crème anglaise				X	X	X					X			X	
vendredi 31 janvier 2025															
Fish burger						X	X			X	X	X	X		
Potatoes et Ketchup			X												
Yaourt à boire à la fraise							X								
Clémentines															

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.