
















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 3 mars 2025															
Betteraves et maïs										X					X
Raviolis aux légumes gratinés			X			X	X								
Babybel							X								
Compote pomme fraise															
mardi 4 mars 2025															
Hachis parmentier						X	X								X
Parmentier de lentilles						X	X								X
Salade verte										X					X
Gouda							X								
Beignet au chocolat				X	X	X					X				
mercredi 5 mars 2025															
Velouté tomate basilic															
Tarte aux fromages						X	X				X				
Haricots verts															
Kiwi															
jeudi 6 mars 2025															
Carottes râpées										X					X
Couscous d'agneau			X			X	X								
Couscous végétarien			X			X									
Semoule et Légumes couscous			X			X									
Fromage blanc et miel							X								
vendredi 7 mars 2025															
Filet de lieu sauce au beurre						X	X					X			
Purée de potiron							X								X
Fromage de chèvre							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

 Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 10 mars 2025															
Escalope de dinde viennoise						X					X				
Crousti Fromage						X	X				X				
Petits pois															
Yaourt nature							X								
Pomme															
mardi 11 mars 2025															
Velouté de carottes							X								
Lasagnes aux légumes du sud						X	X				X				
Petit suisse aromatisé							X								
Orange															
mercredi 12 mars 2025															
Maïs en salade										X					X
Blanquette de veau			X			X	X								
Riz et Carottes							X								
Yaourt aux fruits							X								
jeudi 13 mars 2025															
Pamplemousse															
Tortilla de pomme de terre							X				X				
Fromage fondu							X								
Compote pomme pêche															
vendredi 14 mars 2025															
Saumon sauce crème ciboulette						X	X					X			
Haricots verts et Pommes de terre							X								
Comté							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.