

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 17 février 2025															
Betteraves										X					X
Cappellettis aux fromages sauce tomate						X	X				X				
Yaourt aromatisé							X								
Compote de fruits															
mardi 18 février 2025															
Bolognaise de bœuf						X	X								
Pennes et Emmental râpé						X	X								
Brie							X								
Fruit de saison															
mercredi 19 février 2025															
Velouté aux légumes			X				X								
Parmentier de lentilles						X	X								X
Fromage fondu							X								
Fruit de saison															
jeudi 20 février 2025															
Salade verte et dés d'emmental							X			X					X
Blanquette de veau			X			X	X								
Riz et Carottes							X								
Mousse au chocolat							X								
vendredi 21 février 2025															
Filet de lieu sauce au beurre						X	X					X			
Purée de potiron et de pommes de terre							X								X
Edam							X								
Fruit de saison															

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 24 février 2025															
Sauté de poulet basquaise						X	X								
Céréales et Ratatouille						X	X							X	
Camembert							X								
Fruit de saison															
mardi 25 février 2025															
Salade verte										X					X
Lasagnes ricotta épinards						X	X				X				
Yaourt nature							X								
Compote de fruits															
mercredi 26 février 2025															
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Petits pois et Carottes															
Gouda							X								
Fruit de saison															
jeudi 27 février 2025															
Velouté aux légumes			X				X								
Boulettes végétales sauce tomate						X									
Pennes						X	X								
Fromage blanc et Confiture							X								
vendredi 28 février 2025															
Salade de maïs										X					X
Brandade de poisson						X	X					X			X
Bûchette de chèvre							X								
Crème dessert vanille							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.