

## 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 3 février 2025															
Betteraves										X					X
Chili sin carne						X								X	
Riz							X								
Fromage blanc et Confiture							X								
mardi 4 février 2025															
Cuisse de poulet rôtie						X	X								
Purée de patate douce							X								X
Bûchette de chèvre							X								
Crêpe						X	X				X				
mercredi 5 février 2025															
Velouté de carottes							X								
Omelette au fromage							X				X				
Pomme de terre vapeur et Ratatouille							X								
Kiwi															
jeudi 6 février 2025															
Emincé de veau à la provençale						X	X								
Coquillettes et Haricots verts						X	X								
Camembert							X								
Mangue															
vendredi 7 février 2025															
Saumon rôti							X					X			
Pdt rissolées et Epinards à la crème						X	X								
Crème dessert chocolat							X								
Orange															

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 10 février 2025															
Endives mimolette							X			X					X
Saucisse de volaille															
Saucisse végétarienne						X									
Lentilles et Carottes							X								
Compote de pomme															
mardi 11 février 2025															
Maïs en salade										X					X
Pizza aux fromages						X	X								
Petit suisse nature							X								
Clémentine															
mercredi 12 février 2025															
Carotte râpée										X					X
Tajine de veau					X	X	X								X
Semoule et Légumes tajine					X	X									X
Flan vanille nappé caramel							X								
jeudi 13 février 2025															
Velouté tomate basilic															
Tarte aux fromages						X	X				X				
Haricots verts															
Banane															
vendredi 14 février 2025															
Salade verte et dès d'emmental							X			X					X
Colin pané						X						X			
Purée de pomme de terre							X								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.