
















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 31 mars 2025															
Cappellettis aux fromages						X	X				X				
Brocolis															X
Fromage fondu							X								
Brownie et Crème anglaise				X	X	X					X			X	
mardi 1 avril 2025															
Salade de pomme de terre										X					X
Cuisse de poulet rôtie						X	X								
Crousti Fromage						X	X				X				
Haricots verts															
Fromage blanc et Confiture d'abricot							X								
mercredi 2 avril 2025															
Salade verte aux croutons						X				X					X
Gratin de légumes maison			X				X				X				
Petit suisse aromatisé						X									
Compote pomme pêche															
jeudi 3 avril 2025															
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Tortis et Fromage râpé						X	X								
Saint Nectaire							X								
Banane															
vendredi 4 avril 2025															
Quenelles de brochet sauce aurore						X	X				X	X			
Riz							X					X			X
Cantal							X								
Kiwi															

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 7 avril 2025															
Salade verte										X					X
Bolognaise de bœuf						X	X								
Bolognaise végétale															
Pennes et Emmental râpé						X	X								
Fromage blanc et Miel															
mardi 8 avril 2025															
Velouté de potiron							X								
Pizza aux fromages						X	X								
Carotte râpée										X					X
Salade de mangue															
mercredi 9 avril 2025															
Tortilla de pomme de terre							X				X				
Haricots verts															
Yaourt aromatisé							X								
Ananas															
jeudi 10 avril 2025															
Sauté d'agneau au jus						X	X								
Pommes de terre rissolée et Carottes							X								
Comté							X								
Fondant au chocolat						X	X				X			X	
vendredi 11 avril 2025															
Colin pané						X						X			
Petits pois															
Emmental							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.