

## 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 mars 2025															
Chili de veau mijoté						X	X								
Chili sin carne						X								X	
Riz							X								
Osso Iraty							X								
Kiwi															
mardi 18 mars 2025															
Tajine de légumes				X											
Semoule et Légumes tajine				X	X										X
Emmental							X								
Banane															
mercredi 19 mars 2025															
Salade verte aux croustons						X				X					X
Crousti Fromage						X	X				X				
Haricots verts sauce tomate															
Kiri							X								
Compote pomme fraise cassis															
jeudi 20 mars 2025															
Velouté aux légumes			X				X								
Rôti de dinde au jus						X	X								
Purée de carotte et pomme de terre							X								X
Fromage blanc et confiture de fraise							X								
vendredi 21 mars 2025															
Fish burger						X	X			X	X	X	X		
Pommes smiles															
Yaourt à boire							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 24 mars 2025															
Boulettes de pois à la sauce tomate						X									
Purée de pomme de terre							X								X
Petit suisse sucré							X								
Pomme															
mardi 25 mars 2025															
Saucisse de volaille façon rougail															
Riz coloré															
Cantal							X								
Salade de mangue															
mercredi 26 mars 2025															
Velouté de potiron							X								
Emincé de bœuf à la tomate						X	X								
Pennes et Emmental râpé						X	X								
Compote pomme poire															
jeudi 27 mars 2025															
Salade verte										X					X
Pizza margherita						X	X								
Fromage blanc et Confiture							X								
Mousse au chocolat							X								
vendredi 28 mars 2025															
Colin sauce au beurre						X	X					X			
Epinards à la crème et Pommes de terre							X								
Brie							X								
Compote de pomme															

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.