
















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 14 avril 2025															
Betteraves										X					X
Raviolis gratinés au fromage			X			X	X								
Yaourt aromatisé							X								
Compote de fruit															
mardi 15 avril 2025															
Emincé de veau au jus						X	X								
Blé et Carottes						X	X								
Gouda							X								
Fruit de saison															
mercredi 16 avril 2025															
Potage			X				X								
Lentilles corail au lait de coco							X			X					
Riz							X								
Compote de fruit															
jeudi 17 avril 2025															
Boulettes de bœuf sauce tomate						X									
Fusillis et Ratatouille			X			X	X								
Fromage blanc							X								
Fruit de saison															
vendredi 18 avril 2025															
Filet de lieu sauce au beurre						X	X					X			
Purée de potiron et de pommes de terre							X								X
Edam							X								
Tarte aux pommes						X	X				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.

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 21 avril 2025															
Férié															
mardi 22 avril 2025															
Tarte aux fromages						X	X				X				
Haricots verts															
Yaourt nature							X								
Fruit de saison															
mercredi 23 avril 2025															
Potage			X				X								
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Pennes et Fromage râpé						X	X								
Fruit de saison															
jeudi 24 avril 2025															
Carotte râpée										X					X
Escalope viennoise de dinde						X					X				
Petits pois															
Petit suisse aux fruits							X								
vendredi 25 avril 2025															
Salade de pomme de terre										X					X
Colin sauce ciboulette						X	X					X			
Epinards à la crème							X								
Crème dessert au chocolat							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.