
















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 28 avril 2025															
Haricots rouges à la tomate															
Riz															
Kiri															
Compote de pomme															
mardi 29 avril 2025															
Emincé de bœuf aux champignons															
Boulgour															
Carottes sautées															
Mimolette															
Banane															
mercredi 30 avril 2025															
Maïs															
Poulet rôti au jus															
Omelette															
Coquillettes															
Fromage blanc et Miel															
jeudi 1 mai 2025															
Férié															
vendredi 2 mai 2025															
Tomate mozzarella															
Ficlet de cabillaud sauce citronnée															
Pommes de terre rôties															
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.

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 5 mai 2025															
Boulettes de bœuf sauce tomate						X	X								
Boulettes de pois à la sauce tomate						X									
Haricots verts															
Semoule						X									
Buchette mi-chèvre							X								
Kiwi															
mardi 6 mai 2025															
Salade verte										X					X
Pizza margharita						X	X								
Yaourt nature							X								
Fraises															
mercredi 7 mai 2025															
Sauté de veau au paprika						X	X								
Carottes sautées							X								
Purée de pomme de terre							X								X
Brie							X								
Compote de pomme															
jeudi 8 mai 2025															
Férié															
vendredi 9 mai 2025															
Concombre Feta							X			X					X
Sumon rôti sauce ciboulette						X	X					X			
Riz basmati							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.