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 12 mai 2025															
Carottes râpées										X					X
Raviolis aux légumes gratinés			X			X	X								
Coulommiers							X								
Compote pomme pêche															
mardi 13 mai 2025															
Colombo de veau aux courgettes						X	X			X					
Colombo de pois chiches						X	X			X					
Riz basmati							X								
Cantal							X								
Banane															
mercredi 14 mai 2025															
Tortilla de pomme de terre							X				X				
Brocolis															
Yaourt nature							X								
Ananas															
jeudi 15 mai 2025															
Concombre Feta							X			X					X
Escalope viennoise de dinde						X					X				
Crousti Fromage						X	X				X				
Carottes persillées							X								
Tarte aux pommes						X	X				X				
vendredi 16 mai 2025															
Colin sauce tomate olive						X	X					X			
Fusillonis						X	X								
Mimolette							X								
Pastèque															

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 vigilence 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 19 mai 2025															
Salade verte										X					X
Cappellettis aux fromages sauce crème						X	X				X				
Petit suisse aromatisé							X								
Compote pomme poire															
mardi 20 mai 2025															
Poulet yassa						X	X			X					
Riz							X								
Vache qui rit							X								
Mangue															
mercredi 21 mai 2025															
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Omelette							X				X				
Petits pois							X								
Purée de pomme de terre							X								X
St Nectaire							X								
Pomme															
jeudi 22 mai 2025															
Tomate										X					X
Tarte aux fromages						X	X				X				
Haricots verts															
Compote pomme fraise															
vendredi 23 mai 2025															
Colin pané						X						X			
Potatoes et Ketchup			X												
Yaourt aromatisé							X								
Fraises															

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 vigilence 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.