

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

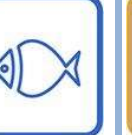
		ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
lundi 26 mai 2025																
Omelette								X				X				
Ratatouille				X												
Riz								X								
Comté								X								
Nectarine																
mardi 27 mai 2025																
Couscous de veau				X			X	X								
Couscous végétarien				X			X									
Edam								X								
Prunes																
mercredi 28 mai 2025																
Melon																
Hachis parmentier							X	X								X
Lentilles et Purée de pomme de terre							X	X								X
Fromage blanc et Confiture								X								
Compote pomme pêche																
jeudi 29 mai 2025																
vendredi 30 mai 2025																

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

	ORIGINE VIANDES	Arachides 	Céleri 	Crustacés 	Fruits à coque 	Gluten 	Lait 	Lupins 	Mollusques 	Moutarde 	Oeufs 	Poissons 	Sésame 	Soja 	Sulfites 
lundi 2 juin 2025															
Betteraves Maïs										X					X
Cappellettis sauce tomate						X	X				X				
Camembert							X								
Compote de pomme															
mardi 3 juin 2025															
Emincé de bœuf aux olives						X	X								
Tortilla de pomme de terre							X				X				
Riz et Haricots plats							X								
Emmental							X								
Banane															
mercredi 4 juin 2025															
Tomate										X					X
Tarte chèvre épinards						X	X								
Cantal							X								
Flan vanille nappé caramel							X								
jeudi 5 juin 2025															
Emincé de poulet basquaise						X	X								
Boulgour						X	X								
Duo de courgettes															
Kiri							X								
Dessert aux fraises						X	X				X				
vendredi 6 juin 2025															
Fish burger						X	X			X	X	X	X		
Potatoes et Ketchup			X												
Babybel							X								
Compote gourde															

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.