

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 9 juin 2025															
mardi 10 juin 2025															
Salade thon tomate maïs										X		X			X
Jambon de porc															
Jambon blanc de dinde															
Purée de pomme de terre							X								X
Yaourt à boire							X								
mercredi 11 juin 2025															
Melon															
Tarte fine courgettes tomate feta						X	X								
Vache qui rit							X								
Mousse au chocolat							X								
jeudi 12 juin 2025															
Tomate mozzarella							X			X					X
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Omelette							X				X				
Fusillis						X	X								
Pêche															
vendredi 13 juin 2025															
Saumon rôti						X	X					X			
Epinards à la crème						X	X								
Riz							X								
Gouda							X								
Abricots															

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 16 juin 2025																
Boulettes végétariennes						X										
Poêlée méridionale																
Yaourt nature							X									
Pastèque																
mardi 17 juin 2025																
Salade de pois chiches										X						X
Tajine de poulet aux olives citron						X	X									X
Carottes et Pommes de terre							X									
Fromage blanc et Miel							X									
mercredi 18 juin 2025																
Rôti de veau au jus						X	X									
Haricots verts																
Riz							X									
Saint Paulin							X									
Nectarine																
jeudi 19 juin 2025																
Carottes râpées										X						X
Bolognaise végétarienne																
Pennes						X	X									
Carré de l'est							X									
Banane																
vendredi 20 juin 2025																
Concombre										X						X
Colin sauce au beurre						X	X					X				
Gratin dauphinois						X	X									
Yaourt aromatisé							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.