

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 23 juin 2025															
Dahl de lentilles			X				X			X					
Riz basmati															
Edam							X								
Fruit de saison															
mardi 24 juin 2025															
Melon							X								
Boulettes de bœuf						X	X								
Bolognaise végétarienne															
Pennes et emmental râpé						X	X								
Yaourt aromatisé							X								
mercredi 25 juin 2025															
Taboulé maison						X				X					X
Sauté de veau au jus						X	X								
Petits pois et Carottes							X								
Fromage blanc et Confiture							X								
jeudi 26 juin 2025															
Tarte aux fromages						X	X								
Haricots verts							X								
Yaourt fermier							X								
Brownie et Crème anglaise					X	X	X				X			X	
vendredi 27 juin 2025															
Colin pané						X						X			
Pommes smiley															
Fromage fondu							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 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 30 juin 2025															
Salade verte aux croûtons						X				X					X
Omelette au fromage							X				X				
Poêlée de légumes			X												
Clafoutis						X	X				X				
mardi 1 juillet 2025															
Emincé de bœuf aux olives						X	X								
Blé						X	X								
St Nectaire							X								
Fruit de saison															
mercredi 2 juillet 2025															
Melon															
Gratin de pâtes aux légumes			X			X	X								
Mimolette							X								
Compote de fruits															
jeudi 3 juillet 2025															
Escalope de poulet au jus						X	X								
Crousti Fromage						X	X				X				
Carottes							X								
Emmental							X								
Crème dessert chocolat							X								
vendredi 4 juillet 2025															
Nuggets de poisson						X						X			
Chips + Tomate croq sel															
Yaourt à boire							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.