

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 7 juillet 2025																
Fermé																
mardi 8 juillet 2025																
Betteraves											X					X
Raviolis aux légumes gratinés				X			X	X								
Fromage fondu								X								
Compote ou Fruit au sirop																
mercredi 9 juillet 2025																
Merguez																
Semoule							X									
Légumes couscous				X												
Emmental								X								
Fruit de saison																
jeudi 10 juillet 2025																
Feuilleté emmental							X	X				X				
Emincé de bœuf au jus							X	X								
Omelette								X				X				
Petits pois et Carottes								X								
Yaourt aux fruits								X								
vendredi 11 juillet 2025																
Œuf dur mayonnaise											X	X				X
Salade de pâtes au thon							X				X		X			X
Yaourt nature								X								
Beignet à la pomme							X					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.

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 14 juillet 2025															
Férié															
mardi 15 juillet 2025															
Boulettes de pois à la sauce tomate						X									
Courgettes															
Riz							X								
Babybel							X								
Fruit de saison															
mercredi 16 juillet 2025															
Rôti de veau						X	X								
Taboulé						X				X					X
Fromage blanc et Miel							X								
Compote de fruits															
jeudi 17 juillet 2025															
Salade verte										X					X
Hachis parmentier						X	X								X
Parmentier végétarien						X	X								X
Fromage fondu							X								
Fruit de saison															
vendredi 18 juillet 2025															
Cabillaud sauce curry						X	X			X		X			
Blé						X	X								
Carottes							X								
Mimolette							X								
Clafoutis aux cerises						X	X				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.

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 21 juillet 2025															
Melon															
Tarte aux fromages						X	X								
Brocolis															
Compote de fruits															
mardi 22 juillet 2025															
Emincé de dinde à la moutarde						X	X			X					
Pâtes						X	X								
Brie							X								
Nectarines															
mercredi 23 juillet 2025															
Crêpe au fromage						X	X				X				
Omelette							X				X				
Haricots verts							X								
Mousse au chocolat							X								
jeudi 24 juillet 2025															
Rôti de veau mayonnaise							X	X		X	X				X
Œufs durs mayonnaise										X	X				X
Salade de pommes de terre										X					X
Kiri							X								
Pastèque															
vendredi 25 juillet 2025															
Carottes râpées										X					X
Filet de cabillaud à la provençale						X	X					X			
Riz basmati															
Petit suisse aux fruits							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.

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 juillet 2025																
Escalope viennoise de dinde							X					X				
Crousti Fromage							X	X				X				
Petits pois et Carottes								X								
Carré de l'Est								X								
Pêches																
mardi 29 juillet 2025																
Concombre											X					X
Tortilla de pomme de terre								X				X				
Brocolis																
Petit suisse aux fruits								X								
mercredi 30 juillet 2025																
Emincé de bœuf au jus							X	X								
Pommes de terre sautées																
Haricots verts								X								
Saint Paulin								X								
Pastèque																
jeudi 31 juillet 2025																
Salade verte											X					X
Lasagnes ricotta épinards							X	X				X				
Carré fondu								X								
Fruit de saison																
vendredi 1 août 2025																
Tomate											X					X
Brandade de poisson								X					X			X
Yaourt nature								X								
Moelleux au chocolat							X	X				X			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.