

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 4 août 2025															
Betteraves										X					X
Cappellettis aux fromages						X	X				X				
Petit suisse sucré							X								
Compote de fruits															
mardi 5 août 2025															
Tomate mozzarella							X			X					X
Escalope viennoise de dinde						X					X				
Crousti Fromage						X	X				X				
Petits pois et Carottes							X								
Fruit de saison															
mercredi 6 août 2025															
Tortilla de pomme de terre							X				X				
Haricots verts							X								
Brie							X								
Poire au sirop															
jeudi 7 août 2025															
Emincé de bœuf aux olives						X	X								
Omelette							X				X				
Semoule						X									
Ratatouille			X												
Yaourt nature							X								
Pastèque															
vendredi 8 août 2025															
Thon mayonnaise										X	X	X			X
Salade de riz tomate maïs emmental							X			X					X
Fromage blanc							X								
Crème dessert							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 11 août 2025															
Boulettes aux pois						X									
Semoule						X									
Légumes couscous			X												
Babybel							X								
Fruit de saison															
mardi 12 août 2025															
Carotte râpée										X					X
Bolognaise de bœuf						X	X								
Bolognaise de lentilles															
Pâtes						X	X								
Petit suisse aromatisé							X								
mercredi 13 août 2025															
Salade de pois chiches										X					X
Emincé de poulet à la moutarde						X	X			X					
Riz							X								
Carottes							X								
Fromage blanc et Miel							X								
jeudi 14 août 2025															
Rôti de veau						X	X								
Œuf dur											X				
Salade de pomme de terre, haricots verts										X					X
Emmental							X								
Fruit de saison															
vendredi 15 août 2025															
Férié															

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 18 août 2025																
Melon																
Lasagnes ricotta épinards						X	X				X					
Kiri							X									
Compote de fruits																
mardi 19 août 2025																
Rôti de boeuf						X	X									
Salade de pâtes						X				X						X
Emmental							X									
Pastèque																
mercredi 20 août 2025																
Tomate										X						X
Chili sin carne																
Riz							X									
Saint Paulin							X									
Fruit de saison																
jeudi 21 août 2025																
Concombre										X						X
Saucisse de volaille																
Omelette							X				X					
Lentilles cuisinées																
Carottes							X									
Fromage blanc et Confiture							X									
vendredi 22 août 2025																
Colin pané						X						X				
Purée de pomme de terre							X									X
Brocolis																
Yaourt nature							X									
Tarte aux pommes						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 25 août 2025															
Betteraves										X					X
Escalope viennoise de dinde						X					X				
Crousti Fromage						X	X				X				
Pâtes						X	X								
Epinards à la crème						X	X								
Petit suisse aromatisé							X								
mardi 26 août 2025															
Sauté de veau aux champignons						X	X								
Haricots verts							X								
Riz							X								
Cantal							X								
Fruit de saison															
mercredi 27 août 2025															
Salade verte										X					X
Pizza margherita						X	X								
Fromage blanc aromatisé							X								
Mousse au chocolat							X								
jeudi 28 août 2025															
Rôti de dinde															
Salade de pomme de terre emmental							X			X					X
Carré de l'Est							X								
Pastèque															
vendredi 29 août 2025															
Fermé															

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.