

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 1 septembre 2025															
Maïs										X					X
Cappellettis aux fromages sauce tomate						X	X				X				
Petit suisse							X								
Compote de pomme															
mardi 2 septembre 2025															
Escalope de dinde à la crème						X	X								
Crousti Fromage						X	X				X				
Pommes smiles et ketchup			X												
Yaourt à la fraise							X								
Pastèque															
mercredi 3 septembre 2025															
Boulettes de pois sauce tomate						X									
Boulgour						X									
Carottes sautées							X								
Comté							X								
Pêche															
jeudi 4 septembre 2025															
Tomate										X					X
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Printanière de légumes															
Fromage blanc et Miel							X								
vendredi 5 septembre 2025															
Saumon rôti à l'huile d'olive												X			
Riz							X								
Epinards à la crème						X	X								
Coulommiers							X								
Moelleux au chocolat et Crème anglaise						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.

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 8 septembre 2025															
Melon															
Bolognaise de bœuf						X	X								
Pennes et Emmental râpé						X	X								
Yaourt à la framboise							X								
mardi 9 septembre 2025															
Concombre										X					X
Pizza margherita						X	X								
Yaourt grec							X								
Compote pomme poire															
mercredi 10 septembre 2025															
Couscous de veau			X			X	X								
Couscous végétarien			X			X									
Semoule						X									
Légumes couscous			X												
Carré de l'est							X								
Poire															
jeudi 11 septembre 2025															
Salade verte										X					X
Lasagnes ricotta épinards						X	X				X				
Yaourt aromatisé							X								
Raisins															
vendredi 12 septembre 2025															
Tomate										X					X
Colin sauce au beurre						X	X					X			
Purée de pomme de terre							X								X
Crème dessert chocolat							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.