

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 15 septembre 2025															
Tortilla de pomme de terre							X				X				
Haricots plats							X								
Fromage fondu							X								
Prunes															
mardi 16 septembre 2025															
Carotte râpée										X					X
Emincé de bœuf aux olives						X	X								
Riz							X								
Fromage et Confiture							X								
mercredi 17 septembre 2025															
Salade verte et maïs										X					X
Tarte chèvre épinards						X	X								
Ossau Iraty							X								
Compote de pomme															
jeudi 18 septembre 2025															
Cuisse de poulet rôti															
Omelette							X				X				
Brocolis															
Pommes de terre							X								
Bûchette au chèvre							X								
Banane															
vendredi 19 septembre 2025															
Thon sauce tomate												X			
Pâtes						X	X								
Emmental							X								
Nectarines															

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 22 septembre 2025															
Pastèque															
Hachis parmentier						X	X								X
Edam							X								
Compote pomme pêche															
mardi 23 septembre 2025															
Avocat										X					X
Fajitas végétarien						X	X								
Cheddar râpé							X								
Ananas															
mercredi 24 septembre 2025															
Concombre										X					X
Lasagnes aux légumes du sud						X	X				X				
Brie							X								
Crème dessert chocolat							X								
jeudi 25 septembre 2025															
Carotte râpée										X					X
Veau marengo						X	X								
Riz							X								
Fromage blanc et Miel							X								
vendredi 26 septembre 2025															
Fish burger						X	X			X	X	X	X		
Potatoes et Ketchup			X												
Yaourt à boire							X								
Nectarines															

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.