

## Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 29 septembre 2025															
Concombre										X					X
Cappelletti aux fromages						X	X				X				
Fromage fondu							X								
Compote															
mardi 30 septembre 2025															
Colombo de veau						X	X			X					
Colombo végétarien						X	X			X					
Courgettes															
Riz							X								
Carré de l'Est							X								
Poire															
mercredi 1 octobre 2025															
Tajine de légumes				X											X
Semoule					X										
Gouda							X								
Raisins															
jeudi 2 octobre 2025															
Carotte râpée										X					X
Boulettes de bœuf sauce tomate						X									
Pennes						X	X								
Fromage blanc et Miel							X								
vendredi 3 octobre 2025															
Poisson à la provençale						X	X					X			
Purée de potiron							X								X
Brie							X								
Flan vanille nappé caramel							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

 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 6 octobre 2025															
Radis beurre							X								
Lasagnes ricotta épinards						X	X				X				
Yaourt à la fraise							X								
Crème dessert							X								
mardi 7 octobre 2025															
Emincé de bœuf au jus						X	X			X					X
Coquillettes			X			X	X								
Haricots beurrés															
Coulommiers							X								
Pomme															
mercredi 8 octobre 2025															
Salade verte										X					X
Pizza aux trois fromages						X	X								
Yaourt sucré							X								
Pomme															
jeudi 9 octobre 2025															
Velouté de butternut à la crème et paprika							X								X
Poulet sauté															
Carotte et Panais au miel															
Riz basmati							X								
Purée de pomme poire et petit quatre quart						X	X				X				
vendredi 10 octobre 2025															
Colin sauce ciboulette						X	X					X			
Pomme de terre												X			
Brocolis															X
Cantal							X								
Banane															

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

 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides 	Céleri 	Crustacés 	Fruits à coque 	Gluten 	Lait 	Lupins 	Mollusques 	Moutarde 	Oeufs 	Poissons 	Sésame 	Soja 	Sulfites 	
lundi 13 octobre 2025																
Omelette							X				X					
Pâtes						X	X									
Ratatouille			X													
Fromage fondu							X									
Salade d'orange à la menthe																
mardi 14 octobre 2025																
Tomate mozzarella							X			X						X
Blanquette de veau			X			X	X									
Riz							X									
Carottes							X									
Fromage blanc et crème de marron							X									
mercredi 15 octobre 2025																
Tarte aux fromages						X	X				X					
Haricots verts																
Buchette au chèvre							X									
Salade de fruits automnale																
jeudi 16 octobre 2025																
Jambon blanc																
Crousti Fromage						X	X				X					
Purée de pomme de terre							X									X
Emmental							X									
Pomme cuite et spéculos à la cannelle						X										
vendredi 17 octobre 2025																
Colin pané						X						X				
Petits pois et Carottes à la crème							X									
Saint Nectaire							X									
Tarte poire Bourdaloue					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.