

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 20 octobre 2025															
Velouté aux légumes			X				X								
Lasagnes ricotta épinards						X	X				X				
Babybel							X								
Compote															
mardi 21 octobre 2025															
Boulettes de bœuf sauce tomate						X									
Boulettes de pois sauce tomate						X									
Boulgour ou Blé						X									
Gouda							X								
Banane															
mercredi 22 octobre 2025															
Carotte râpée										X					X
Curry de pois chiches							X			X					
Riz							X								
Fromage blanc et Miel							X								
jeudi 23 octobre 2025															
Cuisse de poulet						X	X								
Semoule						X									
Légumes couscous			X												
Fromage fondu							X								
Orange															
vendredi 24 octobre 2025															
Lieu sauce au beurre						X	X					X			
Pommes de terre lamelles															X
Haricots verts							X								
Edam							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 27 octobre 2025															
Betteraves et Maïs										X					X
Nuggets au cantal						X	X								
Petits pois et Carottes à la crème							X								
Yaourt aux fruits							X								
mardi 28 octobre 2025															
Bolognaise de bœuf						X	X								
Bolognaise végétarienne															
Pâtes						X	X								
Emmental							X								
Kiwi															
mercredi 29 octobre 2025															
Tortilla de pommes de terre							X				X				
Poêlée méridionale						X	X								
Petits suisses							X								
Orange															
jeudi 30 octobre 2025															
Escalope viennoise de dinde						X	X				X				
Riz							X								
Courgettes															
Fromage							X								
Raisins															
vendredi 31 octobre 2025															
Velouté de potiron							X								
Colin sauce curry						X	X			X		X			
Pommes smiles															X
Brownie et Crème anglaise					X	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.