

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 décembre 2025															
Tortilla de pomme de terre									X				X		
Haricots verts															
Brie								X							
Compote de pomme															
mardi 2 décembre 2025															
Jambon blanc															
Œuf dur mayonnaise											X	X			X
Tortis et emmental râpé						X	X								
Coulommiers							X								
Clémentines															
mercredi 3 décembre 2025															
Velouté aux légumes		X					X								
Tajine de boeuf				X	X	X									X
Tajine aux légumes			X												X
Boulgour					X										
Fromage blanc et Confiture						X									
jeudi 4 décembre 2025															
Salade verte et maïs											X				X
Pizza margherita						X	X								
Yaourt à la vanille							X								
Kiwis															
vendredi 5 décembre 2025						X	X					X			
Lieu sauce au beurre							X								
Riz								X							
Bûchette mi-chèvre								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

 Menu	ORIGINE VIANDES	Araachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
lundi 8 décembre 2025															
Omelette aux fines herbes									X				X		
Pommes de terre rissolées															
Haricots verts															
Saint Paulin									X						
Poire															
mardi 9 décembre 2025									X						
Sauté de veau au jus									X		X				
Crousti Cantal									X		X				
Petits pois et Carottes											X				
Mimolette											X				
Flan vanille nappé caramel											X				
mercredi 10 décembre 2025															
Velouté de potiron											X				
Tarte chèvre épinards									X		X			X	
Yaourt nature											X				
Moelleux au chocolat et crème anglaise									X		X				X
jeudi 11 décembre 2025															
Lasagnes de bœuf									X		X				
Lasagnes végétarienne									X		X				
Salade verte															X
Vache qui rit											X				
Raisins															
vendredi 12 décembre 2025															
Colin meunière et citron									X					X	
Riz											X			X	X
Brocolis															
Edam											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.