

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 17 novembre 2025															
Concombre et Maïs										X					X
Pizza margherita						X	X								
Croc lait							X								
Compote pomme poire															
mardi 18 novembre 2025															
Tomate mozzarella							X			X					X
Sauté de bœuf sauce paprika						X	X								
Omelette							X				X				
Riz							X								
Yaourt à la framboise							X								
mercredi 19 novembre 2025															
Velouté de potiron							X								
Quiche aux carottes						X	X				X				
Cantal							X								
Poire															
jeudi 20 novembre 2025															
Escalope viennoise de dinde						X	X				X				
Crousti Fromage						X	X				X				
Pâtes						X	X								
Brocolis															
Yaourt aux fruits							X								
Clémentines															
vendredi 21 novembre 2025															
Colin sauce crème citron						X	X					X			
Pommes de terre							X								X
Haricots verts															
Coulommiers							X								
Raisins															

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 24 novembre 2025															
Velouté aux légumes			X				X								
Lasagnes ricotta épinards						X	X				X				
Edam							X								
Pomme															
mardi 25 novembre 2025															
Hot dog de volaille			X			X									
Hor dog végétarien			X			X									
Salade verte et maïs										X					X
Chips															
Yaourt à boire							X								
Donut						X	X								
mercredi 26 novembre 2025															
Betteraves										X					X
Mac&cheese de chou-fleur						X	X								
Petit suisse aromatisé							X								
Orange															
jeudi 27 novembre 2025															
Chou blanc émincé										X					X
Blanquette de veau			X			X	X								
Curry de pois chiches							X			X					
Riz							X								
Carottes							X								
Fromage blanc et Miel							X								
vendredi 28 novembre 2025															
Lieu sauce beurre citron						X	X					X			
Poêlée de légumes pommes de terre			X				X								
Plateau de fromage							X								
Corbeille de fruit															

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.