















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 décembre 2025															
Velouté de carottes							X								
Tarte aux fromages						X	X				X				
Yaourt nature							X								
Cocktail de fruits exotique															
mardi 16 décembre 2025															
Sauté de veau aux olives						X	X			X					
Lentilles cuisinées															
Riz							X				X				
Carottes							X								
Tomme blanche							X								
Kiwis															
mercredi 17 décembre 2025															
Salade verte croûtons et dès d'emmental						X	X			X					X
Boulettes de pois sauce tomate						X									
Semoule						X									
Ratatouille			X												
Yaourt à la fraise							X								
jeudi 18 décembre 2025															
Poulet rôti sauce au marron						X	X								
Pommes duchesse															
Comté							X								
Sapin aux deux chocolats						X	X				X			X	
vendredi 19 décembre 2025															
Betteraves										X					X
Dès de saumon à la crème						X	X					X			X
Pennes						X	X								
Epinards à la crème						X	X								
Fromage blanc et Miel							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.