

## 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 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.