

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 2 février 2026															
Crêpe au fromage						X	X				X				
Haricots verts à la crème								X							
Yaourt à la fraise								X							
Crêpe au chocolat					X	X	X				X				X
mardi 3 février 2026															
Curry de veau						X	X			X					
Curry de pois chiches						X	X			X					
Riz basmati								X							
Yaourt nature								X							
Mangues à la menthe															
mercredi 4 février 2026															
Velouté aux légumes			X					X							
Quiche courgette feta						X	X				X				
Fromage blanc aromatisé								X							
Banane															
jeudi 5 février 2026								X	X						
Bolognaise de bœuf								X	X						
Bolognaise végétarienne															
Pennes au fromage râpé						X	X								
Cantal								X							
Poire															
vendredi 6 février 2026								X	X			X			X
Fish								X	X						
and Chips sauce béarnaise		X						X			X	X			
Kiri								X							
Clémentines															

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 9 février 2026															
Emincé de volaille à la provençale			X			X	X								X
Boulettes de pois sauce tomate							X								
Semoule							X								
Brie								X							
Kiwi															
mardi 10 février 2026															
Œuf dur mayonnaise											X	X			X
Saucisse végétarienne						X									
Lentilles						X	X								
Fromage blanc et confiture							X								
mercredi 11 février 2026															
Blanquette de veau			X			X	X								
Haricots blancs à la tomate															
Riz							X								
Carottes							X								
Comté							X								
Clémentines															
jeudi 12 février 2026															
Velouté de potiron								X							
Pizza margherita							X	X							
Petit suisse aromatisé								X							
Compote pomme fraise															
vendredi 13 février 2026															
Salade verte											X				X
Parmentier de poisson							X	X					X		X
Gouda								X							
Crème dessert vanille								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 16 février 2026															
Velouté de carottes									X						
Lasagnes aux légumes du sud						X		X				X			
Babybel								X							
Banane															
mardi 17 février 2026															
Bœuf aux oignons caramélisé						X		X						X	
Boulettes végétariennes sauce caramélisée						X		X						X	
Riz façon cantonais		X						X				X			
Yaourt coco								X							
Mandarines															
mercredi 18 février 2026															
Betteraves											X				X
Jambon blanc															
Saucisse végétarienne						X									
Gratin de pomme de terre						X		X							
Orange															
jeudi 19 février 2026															
Œuf dur mayonnaise											X	X			X
Choux fleurs sauce fromagère en gratin						X		X							
Pâtes						X		X							
Fromage blanc aromatisé								X							
Poire															
vendredi 20 février 2026															
Colin rôti sauce crème citron						X		X				X			
Poêlée de légumes pommes de terre		X						X							
Plateau de fromage								X							
Moelleux au chocolat et crème anglaise						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.