
















## Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus















 <div>Menu</div>	ORIGINE VIANDES														
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															
Bolognaise de bœuf						X	X								
Bolognaise végétarienne															
Pennes au fromage râpé						X	X								
Cantal							X								
Poire															
vendredi 6 février 2026															
Fish						X	X					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 blanc 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 sce 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.