

## 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 19 janvier 2026															
Velouté de carottes										X					
Omelette									X				X		
Farfalles à la tomate						X									X
Yaourt nature et Confiture							X								
Kiwis															
mardi 20 janvier 2026															
Tajine de veau					X	X	X								X
Tajine aux légumes					X										X
Semoule						X									
Buchette au chèvre							X								
Pomme															
mercredi 21 janvier 2026															
Curry de pois chiches						X	X				X				
Riz							X								
Babybel							X								
Banane															
jeudi 22 janvier 2026															
Betteraves										X					X
Gratin de pdt à la dinde						X	X								
Gratin de pdt au fromage						X	X								
Petit suisse aromatisé							X								
Clémentines															
vendredi 23 janvier 2026															
Colin à la provençale						X	X					X			X
Purée de pomme de terre								X							X
Haricots verts								X							
Mimolette								X							
Flan vanille nappé caramel								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

 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Allergènes													
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
lundi 26 janvier 2026															
Velouté aux légumes				X					X						
Lasagnes ricotta épinards							X	X					X		
Petit suisse nature								X							
Clémentines															
mardi 27 janvier 2026															
Irish stew							X	X							
Boulettes végétariennes							X								
Pommes de terre															X
Choux fleurs															
Cheddar								X							
Cheese cake							X	X					X		
mercredi 28 janvier 2026															
Cuisse de poulet rôti							X	X							X
Crouti Fromage							X	X					X		
Purée de patate douce								X							X
Emmental								X							
Kiwis															
jeudi 29 janvier 2026															
Œuf dur mayonnaise											X	X			X
Chili sin carne							X								X
Riz								X							
Fromage blanc et Confiture								X							
vendredi 30 janvier 2026															
Fish burger							X	X			X	X	X	X	X
Potatoes et Ketchup			X												
Yaourt à boire								X							
Fruit de saison															

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.