















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 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

Menu	ORIGINE VIANDES	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
Crousti 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.