

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 23 février 2026															
Tortilla de pomme de terre							X				X				
Haricots verts à la crème							X								
Cantal							X								
Fruit de saison															
mardi 24 février 2026															
Escalope de dinde sauce crème						X	X								
Boulettes de pois végétarienne						X	X			X					
Pommes duchesses															
Yaourt nature							X								
Compote de fruit															
mercredi 25 février 2026															
Omelette							X				X				
Blé						X	X								
Ratatouille			X												
Gouda							X								
Fruit de saison															
jeudi 26 février 2026															
Œuf dur mayonnaise										X	X				X
Bolognaise de bœuf						X	X								
Bolognaise végétarienne															
Pâtes						X	X								
Yaourt aux fruits							X								
vendredi 27 février 2026															
Potage du jour			X			X	X								
Brandade de poisson						X	X					X			X
Vache qui rit							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.

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 mars 2026															
Chili con carne						X									
Chili sin carne						X									
Riz							X								
Babybel							X								
Fruit de saison															
mardi 3 mars 2026															
Potage du jour			X			X	X								
Lasagnes aux légumes du sud						X	X				X				
Mimolette							X								
Fruit de saison															
mercredi 4 mars 2026															
Escalope de dinde sauce provençale						X	X								
Boulettes végétariennes sauce provençale						X	X								
Boulgour						X									
Croc lait							X								
Compote de fruit															
jeudi 5 mars 2026															
Betteraves maïs										X					X
Saucisses végétariennes						X									
Lentilles						X	X								
Fromage blanc et crème de marron							X								
vendredi 6 mars 2026															
Colin pané						X						X			
Epinards à la crème						X	X								
Petits suisses aromatisés							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.