
















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 mars 2026																
Maïs										X						X
Raviolis aux légumes gratinés			X			X	X									
Babybel							X									
Compote pomme fraise																
mardi 10 mars 2026																
Couscous de veau			X			X	X									
Couscous végétarien			X													
Carré de l'est							X									
Orange																
mercredi 11 mars 2026																
Velouté de tomate																
Gratin de choux fleurs sauce fromagère						X	X									
Coquillettes						X	X									
Yaourt aromatisé							X									
Poire																
jeudi 12 mars 2026																
Salade verte aux croûtons						X				X						X
Sauté de dinde à la crème						X	X									
Omelette							X				X					
Petits pois							X									
Fromage blanc et Miel							X									
vendredi 13 mars 2026																
Colin pané						X						X				
Pommes de terre sautées																
Haricots verts																
Cantal							X									
Ananas																

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 mars 2026															
Crousti Fromage						X	X				X				
Purée de potiron							X								X
Croc lait							X								
Kiwis															
mardi 17 mars 2026															
Carotte râpée										X					X
Saucisse de volaille															
Saucisse végétarienne						X									
Riz aux lentilles							X								
Fromage blanc et Confiture							X								
mercredi 18 mars 2026															
Velouté de poireaux et pomme de terre							X								
Tarte aux fromages						X	X				X				
Petit suisse sucré							X								
Banane															
jeudi 19 mars 2026															
Bœuf bourguignon						X	X								
Curry de pois chiches						X	X			X					
Pommes de terre							X								
Mimolette							X								
Pomme															
vendredi 20 mars 2026															
Emincé de chou blanc à la japonaise										X				X	X
Saumon laqué						X								X	X
Riz							X								
Brocolis sautés															
Cheesecake au coulis de fruits exotiques						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.