

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 mars 2026															
Velouté de potiron							X								
Pizza margherita						X	X								
Yaourt à la framboise							X								
Pomme															
mardi 24 mars 2026															
Boulettes de bœuf sauce napolitaine			X				X								
Boulettes végétarienne sauce napolitaine			X				X								
Farfalles						X	X								
Saint Paulin							X								
Orange															
mercredi 25 mars 2026															
Tortilla de pomme de terre							X				X				
Haricots beurre							X								
Carré de l'Est							X								
Banane															
jeudi 26 mars 2026															
Poulet Yassa						X	X			X					X
Bouchées de blé à la tomate						X									
Riz basmati							X								
Fromage fondu							X								
Salade de mangue															
vendredi 27 mars 2026															
Colin à la provençale						X	X					X			X
Boulgour						X	X								
Ratatouille			X												
Emmental							X								
Fondant 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.

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 30 mars 2026															
Omelette au fromage							X				X				
Coquillettes						X	X								
Carottes							X								
Tomme grise							X								
Orange															
mardi 31 mars 2026															
Potage aux légumes			X			X	X								
Hachis parmentier						X	X								X
Parmentier végétarien						X	X								X
Mimolette							X								
Compote pomme pêche															
mercredi 1 avril 2026															
Carotte râpée										X					X
Chili sin carne						X								X	
Riz							X								
Fromage blanc et Confiture							X								
jeudi 2 avril 2026															
Couscous de veau			X			X	X								
Boulettes de pois			X												
Semoule et Légumes couscous						X									
Camembert							X								
Pomme															
vendredi 3 avril 2026															
Fish burger						X	X			X	X	X	X		X
Potatoes et Ketchup			X												
Yaourt à boire							X								
Kiwi															

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.