
















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 6 avril 2026															
Férié										X					X
			X			X	X								
mardi 7 avril 2026															
Emincé de bœuf au jus															
Tortilla de pomme de terre															
Blé															
Haricots verts															
Croc lait															
Crème dessert vanille															
mercredi 8 avril 2026															
Salade verte aux croûtons															
Lasagnes ricotta épinards															
Coulommiers															
Ananas															
jeudi 9 avril 2026															
Carottes râpées															
Escalope de dinde viennoise															
Crousti Fromage															
Purée de pomme de terre															
Fromage blanc et Miel															
vendredi 10 avril 2026															
Colin sauce beurre citron															
Pâtes															
Brocolis															
Saint Paulin															
Orange															

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 13 avril 2026															
Bolognaise de bœuf						X	X								
Bolognaise végétarienne															
Pennes						X	X								
Saint Nectaire							X								
Pomme															
mardi 14 avril 2026															
Œufs durs mayonnaise										X	X				X
Saucisse de volaille															
Saucisse végétarienne						X									
Gratin de courgettes						X	X								
Yaourt à la fraise							X								
mercredi 15 avril 2026															
Tajine de veau				X	X	X									X
Tajine de pois chiches				X											X
Semoule					X										
Cantal							X								
Banane															
jeudi 16 avril 2026															
Salade verte et maïs										X					X
Pizza aux trois fromages						X	X								
Babybel							X								
Kiwi															
vendredi 17 avril 2026															
Saumon rôti crème aneth						X	X					X			X
Pommes de terre															X
Petits pois et Carottes							X								
Fromage blanc							X								
Tarte aux pommes cannelle						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.