































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 1 juin 2026															
Melon															
Boulettes de bœuf sauce tomate															
Boulettes de pois sauce tomate						X									
Farfalles						X	X								
Yaourt à la fraise							X								
mardi 2 juin 2026															
Concombre feta							X			X					X
Lasagnes aux légumes du sud		X				X	X				X				
Saint Paulin							X								
Compote de pomme															
mercredi 3 juin 2026															
Colombo de veau						X	X			X					
Colombo de pois chiches						X	X			X					
Riz basmati							X								
Fromage frais							X								
Ananas															
jeudi 4 juin 2026															
Salade verte										X					X
Tarte aux fromages						X	X				X				
Haricots verts															
Pêche															
vendredi 5 juin 2026															
Maïs										X					X
Filet de lieu à l'huile d'olive et au citron						X	X					X			X
Pommes de terre rôties au four							X								
Riz au lait							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.

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 8 juin 2026															
Tortilla de pomme de terre							X				X				
Brocolis							X								
Gouda							X								
Crème dessert au chocolat							X								
mardi 9 juin 2026															
Tomate mozzarella							X			X					X
Chipolata de volaille															
Saucisse végétarienne						X									
Pommes de terre							X								X
Fromage blanc et Confiture							X								
mercredi 10 juin 2026															
Concombre										X					X
Cappelletti aux fromages sauce tomate						X	X				X				
Yaourt nature							X								
Nectarine															
jeudi 11 juin 2026															
Rôti de bœuf						X	X								
Œufs durs											X				
Taboulé						X				X					X
Comté							X								
Pêche															
vendredi 12 juin 2026															
Colin sauce beurre citron						X	X					X			X
Riz							X								
Petits pois							X								
Brie							X								
Pastèque															

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.