






























## Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 15 juin 2026															
Hot dog			X			X									
Salade verte et maïs										X					X
Cheddar							X								
Donut						X	X								
mardi 16 juin 2026															
Carotte râpée										X					X
Tarte aux courgettes et feta						X	X				X				
Petit suisse							X								
Melon															
mercredi 17 juin 2026															
Sauté de veau marengo						X	X								
Boulettes végétariennes						X									
Riz basmati							X								
Carottes							X								
Mimolette							X								
Banane															
jeudi 18 juin 2026															
Salade de concombre et maïs										X					X
Bolognaise végétarienne															
Pennes						X	X								
Flan vanille nappé caramel							X								
vendredi 19 juin 2026															
Sardines et beurre							X					X			
Salade de pomme de terre							X			X					X
Babybel							X								
Abricots															

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 22 juin 2026																
Tajine de légumes					X											X
Semoule						X										
Camembert							X									
Nectarine																
mardi 23 juin 2026																
Jambon de dinde										X	X					X
Œuf dur										X	X					X
Salade de pâtes						X	X			X						X
Fromage frais ail et fines herbes							X									
Abricots																
mercredi 24 juin 2026																
Salade de tomate et mozzarella							X			X						X
Pané croustillant au fromage						X	X				X					X
Petits pois							X									
Tarte aux framboises						X	X				X					
jeudi 25 juin 2026																
Salade grecque							X			X						X
Moussaka de bœuf						X	X									
Moussaka végétarienne						X	X									
Boulgour						X										
Yaourt grec							X									
vendredi 26 juin 2026																
Lieu à la provençale						X	X					X				X
Riz							X									
Ratatouille			X													
Tomme grise							X									
Fraises																

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.