















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 29 juin 2026															
Omelette aux fines herbes							X				X				
Riz							X								
Courgettes															
Cantal							X								
Fondant au chocolat et crème anglaise						X	X				X			X	
mardi 30 juin 2026															
Bolognaise de bœuf						X	X								
Bolognaise végétarienne															
Macaronis et Emmental râpé						X	X								
Edam							X								
Melon															
mercredi 1 juillet 2026															
Salade de tomates et de maïs										X					X
Nuggets de volaille et ketchup			X			X									
Nuggets végétariens et ketchup			X			X									
Pommes de terre							X								
Haricots verts															
Fromage blanc et Miel							X								
jeudi 2 juillet 2026															
Salade verte										X					X
Pizza aux fromages						X	X								
Petits suisses							X								
Abricots															
vendredi 3 juillet 2026															
Colin pané						X						X			
Potatoes															
Poêlée de légumes			X												
Plateau de fromage							X								
Corbeille de fruits															

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.