

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 3 août 2026															
mardi 4 août 2026															
Maïs										X					X
Jambon de dinde										X	X				X
Œufs durs										X	X				X
Taboulé						X				X					X
Flan vanille nappé caramel							X								
mercredi 5 août 2026															
Salade verte										X					X
Pizza margherita						X	X								
Petits suisses							X								
Fruit de saison															
jeudi 6 août 2026															
Colombo de veau						X	X			X					
Colombo de pois chiches						X	X			X					
Riz							X								
Yaourt nature							X								
Fruit de saison															
vendredi 7 août 2026															
Carotte râpée										X					X
Brandade de poisson						X	X					X			X
Fromage blanc aromatisé							X								
Compote 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.

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 10 août 2026															
Tomate										X					X
Omelette							X				X				
Potatoes															
Fromage blanc et miel							X								
mardi 11 août 2026															
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Boulettes végétariennes						X									
Blé						X	X								
Courgettes															
Camembert							X								
Fruit de saison															
mercredi 12 août 2026															
Jambon de dinde										X	X				X
Œufs durs										X	X				X
Salade de riz										X					X
Fromage fondu							X								
Fruit de saison															
jeudi 13 août 2026															
Concombre										X					X
Couscous végétarien			X												
Semoule						X									
Petit suisse aromatisé							X								
Fruit de saison															
vendredi 14 août 2026															
Colin sauce crème						X	X					X			X
Purée de potiron							X								X
Gouda							X								
Compote 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.

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 17 août 2026															
Boulettes végétariennes sauce tomate						X									
Pâtes sauce tomate						X	X								
Cantal							X								
Fruit de saison															
mardi 18 août 2026															
Salade verte										X					X
Hachis parmentier						X	X								X
Parmentier végétarien						X	X								X
Yaourt nature							X								
Compote de fruits															
mercredi 19 août 2026															
Melon															
Œufs durs mayonnaise										X	X				X
Taboulé						X				X					X
Crème dessert							X								
jeudi 20 août 2026															
Concombre										X					X
Saucisse de volaille															
Saucisse végétarienne						X									
Lentilles															
Carottes							X								
Fromage blanc et confiture							X								
vendredi 21 août 2026															
Colin pané						X						X			
Epinards à la crème						X	X								
Riz							X								
Edam							X								
Tarte aux pommes						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.

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 24 août 2026															
Maïs										X					X
Omelette au fromage						X	X								
Boulgour						X									
Ratatouille			X												
Compote de fruits															
mardi 25 août 2026															
Jambon de dinde										X	X				X
Œufs durs										X	X				X
Salade de pâtes						X	X			X					X
Emmental							X								
Fruit de saison															
mercredi 26 août 2026															
Salade verte										X					X
Pizza aux fromages						X	X								
Fromage blanc aromatisé							X								
Mousse au chocolat							X								
jeudi 27 août 2026															
Veau marengo						X	X								
Boulettes végétariennes						X									
Riz							X								
Carottes							X								
Fromage fondu							X								
Fruit de saison															
vendredi 28 août 2026															
Cabillaud sauce curry						X	X			X		X			X
Potatoes															
Haricots verts															
Yaourt nature							X								
Fruit de saison															

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.