

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

 Menu		ORIGINE VIANDES														
lundi 20 juillet 2026																
Tajine de veau					X	X	X									X
Tajine de pois chiches					X											X
Semoule						X										
Brie							X									
Fruit de saison																
mardi 21 juillet 2026																
Œufs durs mayonnaise											X	X				X
Salade de pomme de terre							X				X					X
Babybel							X									
Compote de fruits																
mercredi 22 juillet 2026																
Escalope de dinde viennoise						X	X					X				
Crousti Fromage						X	X					X				
Epinards à la crème						X	X									
Riz							X									
Cantal							X									
Fruit de saison																
jeudi 23 juillet 2026																
Concombre											X					X
Tarte aux fromages						X	X					X				
Haricots plats																
Fruit de saison																
vendredi 24 juillet 2026																
Carotte râpée											X					X
Filet de cabillaud à la provençale						X	X						X			X
Blé						X	X									
Ratatouille			X													
Petits suisses aux fruits							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 27 juillet 2026															
Salade de tomate										X					X
Lasagnes ricotta épinards						X	X				X				
Camembert							X								
Compote de fruits															
mardi 28 juillet 2026															
Jambon de dinde										X	X				X
Œufs durs										X	X				X
Salade de pâtes						X	X			X					X
Fromage blanc et Confiture							X								
Fruit de saison															
mercredi 29 juillet 2026															
Melon															
Chili sin carne						X								X	
Riz							X								
Crème dessert							X								
jeudi 30 juillet 2026															
Salade verte										X					X
Hachis parmentier						X	X								X
Parmentier végétarien						X	X								X
St Nectaire							X								
Fruit de saison															
vendredi 31 juillet 2026															
Colin pané						X						X			X
Boulgour						X									
Courgettes															
Yaourt nature							X								
Tarte aux framboises						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.