

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 31 août 2026															
mardi 1 septembre 2026															
Salade de Maïs										X					X
Bolognaise végétarienne							X								
Pâtes Penne						X	X								
Crème dessert chocolat							X								
mercredi 2 septembre 2026															
Sauté de veau aux olives	FR					X	X								
Lentilles cuisinées															
Blé et Carottes confites						X	X								
Edam							X								
Prune															
jeudi 3 septembre 2026															
Salade de tomates										X					X
Escalope de poulet rôti	FR					X	X								
Croque fromage						X	X				X				
Pommes smiles et ketchup															
Yaourt Framboise							X								
vendredi 4 septembre 2026															
Saumon rôti sauce crème citronnée						X	X					X			X
Riz basmati et Brocolis à l'huile d'olive							X								
Coulommiers							X								
Raisins															

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.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires rend l'affichage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes bovines, ovines, porcine et volaille.

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 7 septembre 2026															
Salade verte										X					X
Pizza margherita						X	X								
Fromage blanc et Miel							X								
Compote de pomme															
mardi 8 septembre 2026															
Boulettes de bœuf à la tomate	FR		X				X								
Boulettes de pois à la tomate			X			X	X								
Blé et Petits pois						X	X								
Yaourt aux fruits							X								
Pêche															
mercredi 9 septembre 2026															
Tortilla de pomme de terre											X				
Haricots verts							X								
Gouda							X								
Pomme															
jeudi 10 septembre 2026															
Couscous de veau	FR		X			X	X								
Couscous végétarien			X			X	X								
Semoule et légumes couscous			X			X	X								
Yaourt nature							X								
Melon															
vendredi 11 septembre 2026															
Blanquette de poisson						X	X					X			X
Riz et Carottes							X								
Petits suisses							X								
Banane															

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.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires rend l'affichage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes bovines, ovines, porcine et volaille.