

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 14 septembre 2026															
Bolognaise de bœuf						X	X								
Bolognaise végétarienne															
Pennes						X	X								
Mimolette							X								
Poire															
mardi 15 septembre 2026															
Salade de concombres										X					X
Tarte aux fromages						X	X				X				
Haricots verts															
Compote pomme fraise															
mercredi 16 septembre 2026															
Emincé de bœuf au jus						X	X								
Boulettes de pois en sauce						X	X								
Semoule						X									
Ratatouille			X												
Saint Paulin							X								
Nectarines															
jeudi 17 septembre 2026															
Blanquette de légumes et haricots blancs						X	X								X
Riz basmati							X								
Tomme blanche							X								
Ananas															
vendredi 18 septembre 2026															
Melon															
Lieu crème citron						X	X					X			X
Pommes de terre							X								
Brocolis															
Fromage blanc et confiture							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.

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 21 septembre 2026															
Nuggets végétariens						X									
Potatoes et ketchup			X												
Petits pois							X								
Cantal							X								
Poire															
mardi 22 septembre 2026															
Salade de concombres										X					X
Chipolata de volaille															
Saucisse végétarienne						X									
Purée de pomme de terre							X								X
Yaourt aux fruits							X								
mercredi 23 septembre 2026															
Betteraves										X					X
Cappelletti aux fromages sauce tomate						X	X				X				
Fromage ail et fines herbes							X								
Raisins blancs															
jeudi 24 septembre 2026															
Emincé de poulet sauce normande						X	X								X
Omelette							X				X				
Riz							X								
Haricots verts															
Camembert							X								
Tarte aux pommes						X	X				X				
vendredi 25 septembre 2026															
Colin pané						X						X			
Gratin de choux fleurs et pomme de terre						X	X								
Emmental							X								
Prunes															

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.