

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 28 septembre 2026															
Chili con carne						X	X								
Chili sin carne						X								X	
Riz							X								
Carré de l'Est							X								
Pomme															
mardi 29 septembre 2026															
Salade verte										X					X
Pizza margherita						X	X								
Petits suisses							X								
Compote pomme pêche															
mercredi 30 septembre 2026															
Sauté de bœuf au jus						X	X								
Lentilles cuisinées															
Petits pois							X								
Carottes							X								
Comté							X								
Ananas															
jeudi 1 octobre 2026															
Carotte râpée										X					X
Tajine de légumes					X										X
Semoule						X									
Yaourt à la framboise							X								
vendredi 2 octobre 2026															
Colin beurre citron						X	X					X			X
Purée de pomme de terre							X								X
Brie							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.

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 5 octobre 2026															
Lentilles à la marocaine aux carottes															
Riz							X								
Yaourt nature							X								
Prunes															
mardi 6 octobre 2026															
Cuisse de poulet rôti						X	X								
Aiguillettes au blé pané			X			X									
Fusillis						X	X								
Ratatouille			X												
Edam							X								
Poire															
mercredi 7 octobre 2026															
Radis beurre							X								
Lasagnes aux épinards						X	X								
Petit suisses aux fruits							X								
Compote pomme poire															
jeudi 8 octobre 2026															
Colombo de veau						X	X			X					
Colombo de pois chiches						X	X			X					
Pommes de terres en cube sautées															
Bûchette au chèvre							X								
Pomme cuite à la cannelle et aux brisures de petit beurre						X	X				X				X
vendredi 9 octobre 2026															
Lieu à la provençale						X	X					X			
Blé						X	X								
Courgettes															
Cantal							X								
Raisins noirs															

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 12 octobre 2026															
Œufs dur mayonnaise										X	X				X
Risotto de quinoa aux courgettes							X								
Mimolette							X								
Raisins blancs															
mardi 13 octobre 2026															
Salade verte										X					X
Cuisse de poulet tandoori							X								X
Pomme de terre							X								
Fromage blanc et miel							X								
mercredi 14 octobre 2026															
Achard de légumes															X
Rougail saucisses de volaille															
Rougail saucisses végétariennes						X									
Riz basmati							X								
Yaourt aux fruits							X								
jeudi 15 octobre 2026															
Tajine de veau aux pruneaux					X										X
Semoule						X									
Carottes							X								
Babybel							X								
Salade de fruits exotiques															X
vendredi 16 octobre 2026															
Velouté de légumes			X				X								
Quiche au saumon						X	X				X	X			X
Fromage ail et fines herbes							X								
Crumble aux pommes et à la crème fraîche						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.

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.