

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 2 novembre 2026															
Velouté de carottes							X								
Raviolis gratinés aux légumes			X			X	X								
Fromage ail et fines herbes							X								
Compote de pomme															
mardi 3 novembre 2026															
Carotte râpée										X					X
Sauté de bœuf aux olives						X	X								
Boulettes végétariennes						X									
Riz basmati							X								
Crème dessert chocolat							X								
mercredi 4 novembre 2026															
Tortilla de pomme de terre							X				X				
Haricots verts															
Edam							X								
Banane															
jeudi 5 novembre 2026															
Escalope de dinde viennoise						X	X				X				
Nuggets au blé						X									
Purée de pomme de terre							X								X
Epinards à la crème						X	X								
Coulommiers							X								
Raisins															
vendredi 6 novembre 2026															
Betteraves et maïs										X					X
Dès de saumon à la crème						X	X					X			X
Pennas						X	X								
Brocolis															
Yaourt 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.

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 9 novembre 2026															
Couscous de veau			X			X	X								
Couscous de légumes			X												
Semoule						X									
Brie							X								
Pomme															
mardi 10 novembre 2026															
Velouté de potiron							X								
Pizza margherita						X	X								
Yaourt aux fruits							X								
Poire															
mercredi 11 novembre 2026															
Férié															
jeudi 12 novembre 2026															
Saucisse de volaille															
Saucisse végétarienne						X									
Lentilles cuisinées à la tomate															
Cantal							X								
Kiwi															
vendredi 13 novembre 2026															
Salade verte maïs et croûtons						X				X					X
Blanquette de poisson						X	X					X			X
Riz							X								
Carottes							X								
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.