

Tableau des allergènes repas scolaires

1. Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut).
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait.
8. Fruits à coque.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
lundi 2 juin 2025														
x														
Emincé de dinde au romarin	X						X							
steak végétal			X			X	X		X					
Purée de brocolis							X							
Croc'lait BIO							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
mardi 3 juin 2025														
Melon														
Beignets de poisson et citron	X	T	X	X			X							T
Nuggets de volaille	X		X				X							
Coquillettes BIO							X							
Edam BIO							X							
Mousse au chocolat			X				X	T						
Pain	X												T	
mercredi 4 juin 2025														
Pizza au fromage	X						X							
Œuf dur			X				X		X					
x														
Carottes vichy							X							
Fromage blanc nature et sucre							X							
Fruit de saison														
Pain	X									X			T	
jeudi 5 juin 2025														
x														
Merguez														
Pavé du fromager			X				X							
Flageolets BIO							X							
Tomme de Cadi							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
vendredi 6 juin 2025														
Concombres à la menthe										X				
Picoussels	X		X			X	X		X					
x														
Pomme grenaille														
x														
Compote de pomme														
Pain	X												T	

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation du service

Ce document doit être fourni avec les repas et affiché pour les consommateurs. Règlement INCO CE 1169/2011 du 25 octobre 2011 et décret d'application 2015-447 du 17 avril 2015

T = Traces d'un ou des allergènes P = Présence d'un ou des allergènes