

# 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
<b>lundi 1 septembre 2025</b>														
Cocktail de rentrée														
Salade iceberg										X				
Lasagne végétale	X		X				X		X					
Rondelé bio							X							
Compote de pomme BIO														
Pain	X												T	
<b>mardi 2 septembre 2025</b>														
Melon BIO														
Fricadelle							X							
Œuf dur mornay	X		X				X							
Purée de butternut							X							
x							X							
Île gourmande			X				X	T						
Pain	X												T	
<b>mercredi 3 septembre 2025</b>														
tresse au fromage	X		X				X							
Dos de colin au beurre blanc		T		X			X							X
x														
Haricot verts BIO							X							
Yaourt aromatisé							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
<b>jeudi 4 septembre 2025</b>														
<b>Pastèque BIO</b>														
Beignet de poulet	X		X				X							
Beignet de poisson	X	T		X			X							T
Pomme Parisienne														
Glace							X							
Pain	X												T	
<b>vendredi 5 septembre 2025</b>														
Tomate sauce basilic									T	X				
Steak haché de veau							X							
palet mozzarella	X		X				X							
Mélange de carotte orange et jaune							X							
Cheddar							X							
crumble aux pommes	X		X				X	T						
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