

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 15 septembre 2025														
Taboulé BIO	X						X		X	T				
Cordon bleu	X		X				X							
Cordon bleu végétal	X		X			X	X		X					
Ratatouille							X							
Fromage frais BIO aux fruits							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
mardi 16 septembre 2025														
Betteraves sauce fraise balsamique										X				
Mafé au poulet	X						X	X						
Mafé au poisson	X	T		X			X	X						T
Riz	X						X							
Crèmeux vanille BIO							X							
Pain	X												T	
mercredi 17 septembre 2025														
Pizza	X		X				X		X	T				
pepite de fletan	X	T		X			X							T
x														
Poelée primeur							X							
P'tit Louis							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
jeudi 18 septembre 2025														
Radis et beurre							X							
Rôti de bœuf														
Œuf dur	X		X				X							
Purée de brocolis							X							
Samos							X							
Gâteau maison	X		X				X	X						
Pain	X												T	
vendredi 19 septembre 2025														
Salade verte										X				
Crique au comté	X		X				X		X					
Macaronis	X		X				X							
Emmental BIO							X							
Compote de pomme barbe à papa								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