

# 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 22 septembre 2025</b>														
Concombres à la crème														
Filet de poisson meunière														
Nuggets de poulet														
Pommes persillées														
x														
Mousse au chocolat BIO														
Pain	X								X					T
<b>mardi 23 septembre 2025</b>														
Macédoine de légumes														
Bolognaise de bœuf														
Bolognaise végétale														
Pâtes BIO														
Bleu de Bresse														
Fruit de saison BIO														
Pain	X													T
<b>mercredi 24 septembre 2025</b>														
Tomates en vinaigrette														
Tajine d'agneau à l'orientale														
x														
Semoule BIO et légumes couscous														
Edam														
Compote de pomme BIO														
Pain	X													T
<b>jeudi 25 septembre 2025</b>														
Carottes râpées BIO et maïs														
Omelette														
x														
Epinards et pomme de terre														
Yaourt BIO nature et sucre														
x														
Pain	X													T
<b>vendredi 26 septembre 2025</b>														
Panibun's au fromage														
Escalope de volaille au thym														
Cubes de poisson au thym														
choux fleur bio														
Galet de la Loire														
Fruit de saison BIO														
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