

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 8 septembre 2025														
x														
Sauté de bœuf à la provençale	X						X		X					
Omelette			X				X							
Macaronis	X		X				X							
Tomme de Cadi							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
mardi 9 septembre 2025										X				
Pomme de terre vinaigrette										X				
Picoussel			X			X	X		X					
x														
Duo de courgettes							X							
x														
Compote de fruit														
Pain	X												T	
mercredi 10 septembre 2025										X				
Carottes râpées BIO en vinaigrette										X				
Poulet rôti aux épices							X		T					
x														
Printanière de légumes							X							
Vache qui rit							X							
Eclair au chocolat	X		X				X	T						
Pain	X												T	
jeudi 11 septembre 2025														
x														
Saucisse de volaille chipolatas végétales						X			T					
Lentilles							X							
Fromage blanc nature et sucre							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
vendredi 12 septembre 2025										X				
Concombres BIO en vinaigrette										X				
Filet de poisson frais épices du soleil	X	T		X			X		T					T
Rôti de dinde épice du soleil									T					
Pommes rôties							X							
Chanteneige							X							
Flan nappé caramel			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