

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 6 octobre 2025														
Pomelos et sucre														
Couscous merguez douce								X	T	T				
Saucisse végétale						X								
Légumes couscous et semoule BIO	X		X				X							
Tomme de cadî							X							
Crème dessert à la vanille			X				X							
Pain	X												T	
mardi 7 octobre 2025														
Pizza au fromage	X		X				X		X					
Pavé de merlu à la crème	X	T		X			X							T
Emincé de volaille à la crème	X						X							
Riz aux petits légumes	X						X		X					
x														
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
mercredi 8 octobre 2025														
Velouté de potiron à la crème							X		X					
Poulet rôti	X		X				X							
x														
Gratin de brocolis							X							
Croc'lait BIO							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
jeudi 9 octobre 2025														
Salade de pommes de terre										X				
Croustillant au fromage	X		X				X							
x														
Haricots verts							X							
Fromage frais BIO aux fruits							X							
Gâteau maison	X		X				X	X						
Pain	X												T	
vendredi 10 octobre 2025														
Rôti de porc							X							
crèque au comté	X		X			X	X							
Ratatouille et blé	X						X		X					
Chaussée aux moines							X							
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

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 13 octobre 2025														
Betteraves rouges										X				
Boulettes d'agneau sauce tomate	X						X		X					
Boulettes végétales sauce tomate	X				X	T		T	X					
Riz BIO	X						X							
Yaourt à boire à la fraise							X							
Pomme rouge														
Pain	X												T	
mardi 14 octobre 2025														
Concombres en vinaigrette										X				
Picoussels	X		X			X	X		T					
Petits pois BIO							X							
Rondelé aux fines herbes							X							
Raisin vert														
Pain	X												T	
mercredi 15 octobre 2025														
Haricots beurre en salade										X				
Cubes de poisson beurre citron		T	X	X			X							T
x														
Macaronis			X				X							
Emmental BIO							X							
Banane														
Pain	X												T	
jeudi 16 octobre 2025														
Emincé de bœuf sauce brune	X						X		T					
Falafels	X		X			X	X	T						
Lentilles BIO	X		X				X							
Gâteau au chocolat	X		X				X	T						
Pain	X												T	
vendredi 17 octobre 2025														
Carottes râpées BIO										X				
Pavé de poisson tex mex		T	X	X			X	T						T
Sauté de volaille tex mex	X						X	T						
Purée de patate douce à la crème							X							
Mimolette							X							
Orange 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

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 29 septembre 2025														
Salade iceberg										X				
Hachis végétal				T	X	X			T					
Edam	X		X				X							
Fruit de saison BIO							X							
Pain	X												T	
mardi 30 septembre 2025														
Nugget's de poulet pané	X		X											
Nugget's de poisson	X	T	X	X					T					T
Pomme grenaille							X							
camembert							X							
Ile flottante			X				X							
Pain	X												T	
mercredi 1 octobre 2025														
Potage de légumes BIO						X		X						
Fricadelle de bœuf						X								
x														
Printanière de légumes						X								
Yaourt nature BIO						X								
Tarte	X		X				X							
Pain	X												T	
jeudi 2 octobre 2025														
Taboulé BIO	X									X				
Filet de poisson frais	X	T		X										T
rôti de veau	X						X							
Carottes vichy							X							
Ortolan BIO							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
vendredi 3 octobre 2025														
Omelette BIO			X				X							
escalope de dinde	X						X							
Haricots blancs coco sauce tomate									X					
yaourt aromatisé							X							
Fruit de saison BIO				X			X							
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