

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 3 novembre 2025														
Potage de légumes							X		X					
Lasagne végétale	X		X			X	X		T					
Camembert							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
mardi 4 novembre 2025														
Concombres BIO										X				
Paleron braisé	X						X							
Nugget's de poisson	X	T		X			X							T
Carottes							X							
Flan pâtissier	X		X				X							
Pain	X												T	
mercredi 5 novembre 2025														
Pomelos et sucre														
Quenelle de brochet sauce Nantua	X	X	X	X			X		T					X
Riz	X						X							
Bûche de chèvre							X							
Compote de pomme BIO														
Pain	X												T	
jeudi 6 novembre 2025														
Crozziflette à la volaille	X		X				X							
Gratin de crozets aux légumes	X		X			X	X		T					
Fromage blanc sucré							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
vendredi 7 novembre 2025														
Salade verte									X					
Poisson frais sauce beurre blanc	X	T		X			X							T
Suprême de poulet à la crème	X						X							
Purée de brocolis							X							
Gouda							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 10 novembre 2025														
Betteraves en vinaigrette										X				
Raviolis au saumon	X	X	X	X			X							T
Boursin ail et fines herbes							X							
Compote de pomme BIO														
mardi 11 novembre 2025														
Jour férié														
mercredi 12 novembre 2025														
Potage de légumes BIO						X			X					
Sauté de veau à la provençale	X					X			T					
Gratin de chou-fleur à la Vache qui rit®			X			X								
P'tit Louis						X								
Banane														
Pain	X												T	
jeudi 13 novembre 2025														
Crêpe au fromage	X		X			X								
Escalope de volaille aux champignons	X					X								
Galette végétale	X				X	X			X					
Céréales gourmandes	X					X								
Fruit de saison BIO						X								
Pain	X												T	
vendredi 14 novembre 2025														
Filet de poisson meunière	X	T		X		X								T
Nuggets de poulet	X					X								
Epinards et pommes de terre en béchamel	X					X								
Brie						X								
Dessert caramel beurre salé			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

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 17 novembre 2025														
Taboulé BIO	X		X				X		T					
Sauté de dinde au romarin	X		X				X							
Omelette BIO			X				X							
Petits pois carottes							X							
Fromage frais aux fruits							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
mardi 18 novembre 2025														
Fricadelle							X		T					
Boulettes végétales	X					X	X		X					
Coquillettes			X				X							
Kiri							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
mercredi 19 novembre 2025														
Pizza	X		X				X		X					
Filet de saumon façon bouillabaisse	X	T		X		X	X		X					T
Haricots verts et Pomme de terre							X							
Cantal							X							
Mousse au chocolat BIO			X				X	X						
Pain	X												T	
jeudi 20 novembre 2025														
Endive										X				
Chili végétarien						X	X							
x	X						X							
(Riz, haricots rouges et maïs)	X						X		T					
Yaourt nature et sucre							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
vendredi 21 novembre 2025														
Concombres à la crème							X			X				
Echine de porc à la diable	X						X		T	X				
Pépites de poisson	X	T		X			X							T
Lentilles							X							
Compote pomme 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 24 novembre 2025														
Lamelles végétales façon "kebab"						X	X							
X														
Potatoes							X							
Petit suisse aromatisé BIO							X							
Flanby (flan vanille nappé caramel)			X				X	T						
Pain	X												T	
mardi 25 novembre 2025														
Potage de légumes BIO							X		X					
Rôti de dinde sauce chasseur							X							
Crêpe au cantal	X		X			T	X		T					
Flageolets							X							
Yaourt aromatisé							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
mercredi 26 novembre 2025														
Radis et beurre							X							
Brandade de poisson		T		X			X							T
(purée de pommes de terre)							X							
Rondelé BIO							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
jeudi 27 novembre 2025														
Carottes râpée BIO vinaigrette										X				
Kefta d'agneau à l'orientale	X						X	T	X					
Falafels	X		X			X	T		T					
Semoule BIO et légumes couscous	X		X				X		X					
Compote de fruits														
Pain	X												T	
vendredi 28 novembre 2025														
Salade verte et croûtons										X				
Galopin de veau au jus	X						X							
Dos de colin sauce citron	X	T		X			X							T
Poêlée 4 légumes							X							
Paris Brest	X		X				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