

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 avril 2024														
Filet de poisson	X	T	X	X			X		T					
Rôti de dinde au jus	X													
Riz BIO							X							
Petit suisse aromatisé BIO							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
mardi 30 avril 2024														
Tomates en vinaigrette									X					
Rôti de bœuf au jus														
Pépites de flétan	X	T		X			X		T					T
Purée de courgettes							X							
Galet de la Loire							X							
Crème brûlée			X				X							
Pain	X												T	
mercredi 1 mai 2024														
jeudi 2 mai 2024														
Betteraves BIO en vinaigrette										X				
Croq veggie	X		X			X	X							
Printanière de légumes							X							
Fromage blanc et sucre							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
vendredi 3 mai 2024														
Melon														
Sauté de dinde tex mex	T						X	T	T					
Omelette			X				X							
Coquillettes BIO	X		X				X							
Compote de pomme														
Pain	X									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 6 mai 2024														
Taboulé BIO	X								X	X				
Sauté de bœuf aux oignons	X						X		T					
Steak végétarien	X		X			X	X		T					
Petit pois carottes							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
mardi 7 mai 2024														
Aiguillette de volaille à la crème	X		X				X							
Pavé de poisson à la crème	X	T		X			X		T					T
Haricots verts BIO persillés							X							
Rondelé BIO							X							
Gâteau basque	X		X				X							
Pain	X												T	
mercredi 8 mai 2024														
Jour férié														
jeudi 9 mai 2024														
Jour férié														
vendredi 10 mai 2024														
Tomate croc au sel										X				
Œuf dur mayonnaise			X				X							
Salade parmentière au thon			X				X			X				
Vache qui rit							X							
Compote de pomme														
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 mai 2024														
										X				
Rôti de porc à la dijonnaise	X					X		T	T					
Steak veggie	X		X		X	X		X						
Pommes grenaille						X								
Mimolette						X								
Fruit de saison BIO														
Pain	x												T	
mardi 14 mai 2024														
Beignet de légumes sur lit de salade	X		X			X		T						T
Dahl indien	T		X		X	X		T	X					
(Riz et lentille corail)	X		X			X								
Salade de fruits														
Pain	x												T	
mercredi 15 mai 2024														
Carottes râpées BIO										X				
Fricadelle sauce ketchup maison	X					X	X			T				
Macaronis	X		X			X								
Yaourt nature brassé BIO						X								
Pomme au four caramélisée								T						
Pain	x												T	
jeudi 16 mai 2024														
Crêpe au fromage	X		X			X								
Poulet rôti														
Œuf dur sauce Aurore	X		X			X								
Epinards BIO à la crème	X					X								
Fruit de saison BIO														
Pain	x												T	
vendredi 17 mai 2024														
Tomates et maïs										X				
Saumon au beurre blanc	X	T		X		X								T
Emincé de volaille au jus	X													
Purée de patate douce à la crème						X								
Bûche de chèvre						X								
Gâteau maison	X		X			X		T					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 20 mai 2024														
Jour férié														
mardi 21 mai 2024														
Pavé de poisson à la tomate	X	T		X			X				T			
Emincé de volaille à la tomate	T						X				T			T
Pennes	X		X				X							
Yaourt mixé à la fraise BIO							X							
Biscuit	X		X				X							
Pain	X							T						T
mercredi 22 mai 2024														
Melon														
Omelette aux 3 fromages	X		X				X							
Gratin de chou-fleur et pommes de terre	X		X				X							
Gouda							X							
Crème dessert au chocolat	X		X				X							
Pain	X							T						T
jeudi 23 mai 2024														
Boulettes de bœuf	X						X				T			
Boulettes végétales	X		X			X	X				X			
riz et ratatouille	X		X				X							
Croc lait bio							X							
Compote de pomme														
Pain	X													T
vendredi 24 mai 2024														
Taboulé BIO	X						X			T	T			
Cordon bleu	X		X				X							
Nugget's de poisson	X	T	T	X			X							
Poêlée de 4 légumes							X							
Brie BIO							X							
Fruit de saison BIO							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

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 27 mai 2024														
Kefta d'agneau à l'orientale	X						X	T	X					
Boulette végétale à l'orientale	X		X			X	X	X	X					
Légumes couscous, pois chiches et Tartare ail et fines herbes							X	T	X					
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
mardi 28 mai 2024														
Salade de pommes de terre			X							X				
Pavé du fromager	X		X				X							T
Haricots beurre							X							
Fromage frais							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
mercredi 29 mai 2024														
Batavia vinaigrette										X				
Fish and chips	X		X	X			X							
Chips					T									
Cheddar							X							
Cheese cake	X		X				X	T						
Pain	X												T	
jeudi 30 mai 2024														
Pastèque														
Blanquette de veau	X		X				X		T					
Poisson meunière	X	T	X	X			X							T
Carottes BIO et riz	X		X				X							
Camembert							X							
Crème vanille	X		X				X							
Pain	X												T	
vendredi 31 mai 2024														
Chipolatas aux herbes							X		X					
Saucisse végétale	X		X			X	X		X					
Lentilles							X							
Yaourt aromatisé							X							
Fruit de saison														
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