

Allergènes contenus dans les plats servis

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Affichage suivant le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes

Date	TYPE	Allergènes contenus dans les plats servis															
			Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachide	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coques (amande, noisette, noix, pistache)	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et produits à base de sulfites	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	
Lundi 15	Déjeuner	Feuille de chêne et croûtons	P						T	T							
		Sauté de dinde à la crème	P			T			T		p						
		Carottes persillées									P						P
		Fromage									P						
		Quatre quart	P			P			T	P							
	Goûter																
Mardi 16	Déjeuner	Rosette de Lyon cornichons beurre							P	T						P	
		Jambon de dinde							P							P	
		Saumon sauce aneth	P	T	T	P			T	P	T	T					T
		Coquillettes	P						T	P		T	T				
		Suisse nature sucré								P							
		Fruit de saison															
	Pain	P															
Mercredi 17	Déjeuner	Salade carnaval							P			P				P	
		Steak haché															
		Tomates à la provençale	P													P	
		Fromage								P							
		Tartes aux pommes maison	P	T	T	T			T	P	T	T					T
	Goûter	Pain	P														
Jeudi 18	Déjeuner	Tapas							P	T							
		Paella végétale	T									T	T	T			
		Queso								P							
		Raisin															
		Raspailou	P														
	Goûter																
Vendredi 19	Déjeuner	Concombre féta olives noires							P							P	
		Gardianne de Taureau	P			T			T			T				P	
		Pomme vapeur															
		Purée de fruits															
		Pain	P														
	Goûter																

T = Trace d'allergènes

P = Présence d'allergènes