Allergènes contenus dans les plats servis
Semaine du 28 avril au 2 mai 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 28	Déjeuner	Céleri rémoulade			P				P		P	P		P		
		Gardianne de taureau	P		T			T	T		T	T		P		
		Riz pilaf							P							
		Yaourt nature							P							
		Fruit de saison														
		Pain	P													
	Goûter															
Mardi 29	Déjeuner	Batavia et dés d'emmental							P			P		P		
		Filet de colin pané et citron	P	T	T	P		T	T	T	T	T	T			T
		Haricots verts persillés							P		T			P		
		Flan patissier	P	T	P	T		T	P	T	T	T				T
		Pain	P													
	Goûter															
Mercredi 30	Déjeuner	Salade carnaval									T	P		P		
		Hamburger maison	P	T	T	P		T	P	T	T	T	P			T
		Pommes noisettes et ketchup	T						T							
		Babybel							P							
		Sundae au caramel							P	P						
		Pain	P													
	Goûter	Barre de céreales	P				T	P	P	T						
		Sirop de pêche														
		Yaourt sucré + fruit de saison							P							
Jeudi 1 FERIE	Déjeuner															
	Goûter															
Vendredi 2	Déjeuner	Taboulé	P					T								
		Pané au fromage	P	T	P	T		T	P	T	T	T	T			T
		Carottes vichy ou							P					P		
		Jardinière de légumes							P							
		Tome du Vercors							P							
		Fruit de saison														
		Pain	P													
	Goûter															

T = Trace d'allergènes P = Présence d'allergènes