

Tableau des allergènes – Menu cantine Juin/Juillet 2026

Date	Préparation	Allergènes probables
08/06	Salade riz surimi maïs	Poissons, crustacés, œufs (selon surimi), gluten
08/06	Edam	Lait
09/06	Pizza fromage	Gluten, lait
09/06	Glace vanille chocolat	Lait, éventuellement œufs
11/06	Aiguillette poulet sauce Boursin	Lait
12/06	Concombre à la crème	Lait
12/06	Fusilli	Gluten
12/06	Brie	Lait
15/06	Macaroni carbonara	Gluten, lait, œufs
16/06	Taboulé	Gluten
16/06	Aiguillette de blé pané épinard	Gluten, éventuellement œufs, lait
16/06	Glace vanille	Lait
18/06	Wrap crudités	Gluten, éventuellement œufs, moutarde
18/06	Babybel	Lait
18/06	Milk-shake chocolat	Lait
19/06	Lamelles d'encornet sauce armoricaine	Mollusques, crustacés (selon recette), lait
19/06	Semoule	Gluten
19/06	Emmental	Lait
22/06	Clafoutis tomate mozzarella	Gluten, lait, œufs
22/06	Yaourt à boire vanille	Lait
23/06 ou 25/06	Palette à la diable	Moutarde
26/06	Colin pané	Poissons, gluten, éventuellement œufs
26/06	Emmental	Lait
26/06	Cône vanille	Gluten, lait, éventuellement œufs
29/06	Concombre à la crème	Lait
29/06	Mozzarella stick	Lait, gluten, éventuellement œufs
29/06	Fromage blanc confiture de fraise	Lait
02/07	Salade verte emmental	Lait
02/07	Filet de saumon crème aneth	Poissons, lait
02/07	Saint-Nectaire	Lait