



## TABLEAU DES ALLERGENES

### Restaurant Scolaire

Semaine du 5 janvier 2026 au 9 janvier 2026

	Gluten <sup>(1)</sup>	Œuf	Lait	Arachide	Fruits à coque <sup>(2)</sup>	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites <sup>(3)</sup>	Moutarde	Céleri	Mollusque	Crustacé	Poisson
<b>LUNDI</b>														
Salade de chou et pomme de terre			X							X	X			
Jambon braisé	X			X										
Jambon de volaille	X			X										
Pané végétal	X	X												
Carottes aux herbes												Aucun allergène		
Fromage				X										
Galette des rois	X	X	X			X								
Pain	X													
<b>MARDI</b>														
Salade de pâtes	X	X								X	X			
Pane fromager	X			X										
Brocolis béchamel	X			X										
Yaourt bio				X										
Fruit												Aucun allergène		
Pain	X													
<b>JEUDI</b>														
Salade verte										X	X			
Poule au pot	X			X							X			
Lentille au jus	X			X										
Polenta				X										
Fromage blanc				X										
Fruit au sirop												Aucun allergène		
Pain	X													
<b>VENDREDI</b>														
Tarte aux poireaux	X	X	X											
Filet de poisson sauce brunoise	X		X								X			X

Pois chiche sauce brunoise	X		X										X			
Riz créole																Aucun allergène
Fromage			X													
Fruit																Aucun allergène
Pain	X															

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...

(2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de macadamia et noix du Queensland

(3) A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produits finis