

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant **Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026**



21 septembre 2026 - Dejeuner, trame 03 - trame college lycee

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Radis en rondelles à la vinaigrette			OUI								OUI	OUI		OUI		
Salade grecque			OUI								OUI	OUI		OUI		
Taboulé			OUI											OUI		
Salade batavia vinaigrette					OUI				OUI			OUI		OUI		
Rôti de boeuf sauce moutarde			OUI						OUI		OUI	OUI		OUI		
Encornets panés			OUI			OUI										OUI
Carottes braisées			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Riz créole		OUI														
Edam									OUI							
Petit Louis									OUI							
Yaourt aux fruits									OUI							
Compote pommes-bananes		OUI														
Ananas roti		OUI														

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant
Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026



Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Biscuit carré pomme			OUI		OUI											
Timbale de glace vanille chocolat			OUI		OUI		OUI	OUI	OUI	OUI						

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisée (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026



22 septembre 2026 - Dejeuner, trame 03 - trame college lycee

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Betteraves ciboulette vinaigrette					OUI				OUI			OUI		OUI		
Macédoine mayonnaise					OUI				OUI		OUI	OUI		OUI		
Salade thaï														OUI		
Salade de haricots verts					OUI				OUI			OUI		OUI		
Crêpe emmental			OUI		OUI				OUI							
Poulet rôti aux herbes		OUI														
Cuisse de poulet rôti									OUI							
Ratatouille légumes			OUI		OUI				OUI		OUI			OUI		
Frites		OUI														
Coulommiers									OUI							
Vache Picon									OUI							
Yaourt aux fruits									OUI							
Coupe de pastèque		OUI														

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant
Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026



Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Corbeille de fruits		OUI														
Fondant courgette chocolat			OUI		OUI			OUI	OUI	OUI						
Compote de pommes allégée en sucre		OUI														

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026



23 septembre 2026 - Dejeuner, trame 03 - trame college lycee

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Rillettes de thon			OUI		OUI	OUI		OUI	OUI			OUI	OUI	OUI		
Salade mêlée et œuf dur			OUI		OUI						OUI	OUI		OUI		
Céleri râpé à la graine de moutarde					OUI				OUI		OUI	OUI		OUI		
Chou rouge émincé aux lardons			OUI		OUI				OUI		OUI	OUI		OUI		
Chipolatas									OUI							
Sauté de veau à la provençale			OUI						OUI		OUI					
Salade verte vinaigrette			OUI								OUI	OUI		OUI		
Blé Pilaf			OUI													
Yaourt nature sucre									OUI							
Fromage blanc aux fruits									OUI							
Yaourt aux fruits									OUI							
Salade de fruits au jus de		OUI														

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant
Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026



Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
pomme épicé																
Fruit du jour		OUI														
Clafoutis aux pêches			OUI		OUI			OUI	OUI							

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026



24 septembre 2026 - Dejeuner, trame 03 - trame college lycee

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Melon (FR)		OUI														
CREMEUX DE LENTILLES			OUI						OUI							
Salade d'endives, betterave, pomme			OUI								OUI	OUI		OUI		
Quinoa et petits pois			OUI		OUI				OUI		OUI	OUI		OUI		
Emincé de poulet champignons et crème			OUI					OUI	OUI		OUI			OUI		
Croquettes de poisson			OUI			OUI										
Chou-fleur sauté									OUI		OUI					
Pommes de terre à l'ail									OUI							
Petit Louis									OUI							
Yaourt Malo Sucré									OUI							
Yaourt aux fruits									OUI							

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant
Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026



Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Poire		OUI														
Génoise du chef			OUI		OUI				OUI							
Entremets pistache								OUI	OUI							
Compote de pommes allégée en sucre		OUI														

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026



25 septembre 2026 - Dejeuner, trame 03 - trame college lycee

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Roulade de volaille			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Feuilleté à la viande de porc			OUI		OUI				OUI							
Salade verte champignons frais					OUI				OUI			OUI		OUI		
Chou blanc vinaigrette					OUI				OUI			OUI		OUI		
Filet de colin sauce citron			OUI			OUI		OUI	OUI		OUI			OUI		
Boulettes d'agneau au jus			OUI					OUI	OUI		OUI					
Haricots verts à l'ail et au persil			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Boulgour aux épices			OUI									OUI				
Fromage à tartiner									OUI							
Yaourt aux fruits									OUI							
Yaourt nature sucre									OUI							

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant
Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026



Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Raisin noir		OUI														
Corbeille de fruits		OUI														
Spécialité pommes abricots (compote)		OUI														
Biscuits moelleux au citron			OUI		OUI											

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant
Menus du 21 septembre 2026 au 27 septembre 2026



- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**