

Allergènes présents dans les recettes (selon la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire, présentée en bas de page)

MENUS ALLERGENES DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20E - MAI 2025

	Lundi 5 mai 2025 - Journée du Portugal		ALLERGENES	Mardi 6 mai 2025		ALLERGENES	Mercredi 7 mai 2025		ALLERGENES	Jeudi 8 mai 2025		ALLERGENES	Vendredi 9 mai 2025 - Journée de l'Europe		ALLERGENES
	Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges	
Entrée	Salade verte		moutarde, sulfites	Taboulé		gluten	/		/	FERIÉ		/	Salade de pommes de terre maison		moutarde, sulfites
Plat protidique	Brandade de poisson à la Portugaise		poisson, lait	Sauté de dinde LR sauce romarin		céleri, gluten	Tajine abricots et pois chiche		/			/	Kebab berlinois : falafels, concombre, tomate, feta, mais et sauce yaourt menthe		lait, gluten
Alt végétarienne	Haché végétal avec égrené		céleri, lait	Boulettes tomates mozzarella sauce romarin		céleri, gluten, lait	Boulghour		gluten			/	/		/
Garniture	/		/	Poêlée de ratatouille		gluten	Yaourt nature		lait			/	Pain pita		gluten
Produit laitier	Edam		lait	St Nectaire AOP		lait	Fruit de saison		/			/	Emmental		lait
Dessert	Tarte pomme-rhubabe		gluten, œuf, lait	Purée de pomme framboise en poche		/	Baguette et confiture d'abricot - Lait		gluten, lait			/	Purée de pomme abricot en poche		/
Goûter écoles	Baguette et fromage - Fruit de saison		gluten, lait	Baguette et chocolat - Lait		gluten, lait	Baguette et confiture d'abricot - Lait		gluten, lait			/	Baguette viennoise chocolat - Compote		gluten, lait
Lundi 12 mai 2025															
	Lundi 12 mai 2025		ALLERGENES	Mardi 13 mai 2025 - Journée du Commerce équitable		ALLERGENES	Mercredi 14 mai 2025 - Menu Breton		ALLERGENES	Jeudi 15 mai 2025		ALLERGENES	Vendredi 16 mai 2025 - Journée mondiale du pain		ALLERGENES
	Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges	
Entrée	Betterave et feta		lait, moutarde, sulfites	Œufs durs équitables		œuf	Salade verte et mais		moutarde, sulfites	Taboulé		gluten	Tartine st muret et sardines		lait, poisson
Plat protidique	Boulettes d'agneau sauce basquaise		céleri, gluten, soja	Émincé de poulet LR sauce marengo		céleri, gluten	Galette œuf emmental		gluten, lait, œuf	Filet de poisson frais sauce aneth		poisson, lait, gluten	Couscous végétarien		céleri, gluten
Alt végétarienne	Égrené végétal sauce basquaise		céleri, gluten, sulfites	Pommes de terre, courgettes et haricots rouges sce marengo		céleri, gluten	/		/			/	/		/
Garniture	Poêlée de pâtes aux petits légumes		gluten, lait	Pommes de terre et courgettes		/	Yaourt nature		lait	Poêlée trio de légumes verts		lait	Semoule		gluten
Produit laitier	Cantal AOP		lait	Yaourt nature Commerce équitable		lait	Crêpe au lait fermier sucrée bio		gluten, lait, œuf	Buchette de chèvre		lait	Comté AOP		lait
Dessert	Purée de pomme poire en poche		/	Miel local		/	Baguette et chocolat - Lait		gluten, lait	Fruit de saison		/	Purée de pomme en poche		/
Goûter écoles	Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		gluten	Baguette et fromage - Compote		gluten, lait	Baguette et confiture d'abricot - Compote		gluten	Baguette et confiture d'abricot - Compote		gluten	Baguette viennoise chocolat - Lait		gluten, lait
Lundi 19 mai 2025															
	Lundi 19 mai 2025		ALLERGENES	Mardi 20 mai 2025 - Journée de la mer et des abeilles		ALLERGENES	Mercredi 21 mai 2025		ALLERGENES	Jeudi 22 mai 2025 - Journée de la biodiversité		ALLERGENES	Vendredi 23 mai 2025		ALLERGENES
	Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges	
Entrée	Salade verte		moutarde, sulfites	/		/	Pavé blé cantal AOP sauce provençale		gluten, lait, céleri, gluten	Salade de lentilles et échalotes		moutarde, sulfites	Salade verte et croûtons		moutarde, sulfites, gluten
Plat protidique	Bolognaise de viande hachée		/	Blanquette de la mer sauce crème		poisson, lait, gluten	/		/	Tian de légumes de saison		/	Sauté de veau LR sauce aigre douce		céleri, gluten, sulfites
Alt végétarienne	Boulettes mexicaines et sauce yaourt		lait, gluten	/		/	Riz et courgettes à l'ail		/	/		/	Tomates farcies végétariennes		gluten
Garniture	Pennes		gluten	Pommes de terre		/	St Nectaire AOP		lait	Blé		gluten	Poêlée de ratatouille		gluten
Produit laitier	Yaourt nature		lait	Yaourt nature		lait	Purée de pomme abricot en poche		/	Yaourt nature et miel		lait	Cantal AOP		lait
Dessert	Fruit de saison		/	Brioche et miel		gluten, œuf, lait	Baguette et fromage - Fruit de saison		gluten, lait	Fruit de saison		/	Riz au lait maison		/
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Compote		gluten, lait	Baguette et confiture fraise - Lait		gluten, lait	Baguette viennoise chocolat - Lait		gluten, lait	Baguette viennoise chocolat - Lait		gluten, lait	Baguette et confiture d'abricot - Compote		gluten
Lundi 26 mai 2025															
	Lundi 26 mai 2025		ALLERGENES	Mardi 27 mai 2025		ALLERGENES	Mercredi 28 mai 2025		ALLERGENES	Jeudi 29 mai 2025		ALLERGENES	Vendredi 30 mai 2025		ALLERGENES
	Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges	
Entrée	Tartinade de tomates et tranche de pain		gluten	Salade verte		moutarde, sulfites	Poisson pané		poisson, gluten	FERIÉ		/	PONT		/
Plat protidique	/		/	Émincé de bœuf sauce tomate olive		céleri, gluten	/		/			/	/		/
Alt végétarienne	Salade végétarienne : lentilles, haricots rouges, tomates, concombres, riz, feta et sauce vinaigrette		lait, moutarde, sulfites	Boulettes pois chiche et blé sauce tomate olive		céleri, gluten	Macaronis et courgettes		gluten			/	/		/
Garniture	/		/	Purée de pommes de terre		lait	Comté AOP		lait			/	/		/
Produit laitier	Yaourt nature		lait	Chèvre		lait	Purée de pomme fraise en poche		/	Fruit de saison		/	/		/
Dessert	Granola au chocolat		gluten, lait	Fruit de saison		/	Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison		gluten	/		/	/		/
Goûter écoles	Baguette et fromage - Jus de fruits		gluten, lait	Baguette et chocolat - Lait		gluten, lait	/		/	/		/	/		/

D'après le règlement INCO sur l'information du consommateur sur les produits alimentaires, qui découle du Règlement n°1169/2011 et du décret n° 2015-447, il est obligatoire de présenter clairement les allergènes sur les menus en restauration collective. La liste des **14 allergènes** à déclaration obligatoire (ADO) est la suivante :



Crustacés

Œufs

Lupin



Mollusques

Poisson

Soja



Lait

Fruits à coque

Arachides



Moutarde

Sulfites

Sésame



Gluten

Céleri