

Tableau des allergènes repas scolaires

1. Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut).
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait.
8. Fruits à coque.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
06-janv														
Cocktail de rentrée														
Lasagnes aux 7 légumes	X		X				X		X					
Edam BIO							X							
Compote de fruit														
Pain	X												T	
07-janv														
Velouté de potiron à la crème							X		T					
Lamelle de volaille façon "kebab"														
Lamelles végétales façon "kebab"						X	X	T	T					
Potatoes							X							
x														
Crème caramel														
Pain	X												T	
08-janv														
Taboulé BIO	X								T	T				
Filet de poisson meunière	X	T		X										T
Duo de carottes BIO							X							
Camembert							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
09-janv														
x														
Rôti de bœuf au curry								T	T					
Omelette BIO			X				X							
Gratin de chou-fleur							X							
Vache qui rit							X							
Galette des Rois	X		X				X	X						
Pain	X												T	
10-janv														
Betteraves en vinaigrette										X				
Sauté de porc au curry	X						X	T	T					
Cubes de poisson au curry	X	T		X			X							T
Lentilles							X							
x														
Fromage frais BIO aux fruits							X							
Pain	X												T	

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation du service

Ce document doit être fourni avec les repas et affiché pour les consommateurs. Règlement INCO CE 1169/2011 du 25 octobre 2011 et décret d'application 2015-447 du 17 avril 2015

T = Traces d'un ou des allergènes P = Présence d'un ou des allergènes

Tableau des allergènes repas scolaires

1. Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut).
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait.
8. Fruits à coque.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
13-janv														
Carottes râpées										X				
Saumon	X	T		X			X							T
Steak haché de bœuf							X							
Purée de butternut							X							
x														
Crêpe au chocolat	X		X				X	T						
Pain	X													T
14-janv														
Salade iceberg										X				
Raclette végétarienne	X		X				X							
x														
(pommes de terre et fromage à raclette)														
Petit gateau à la confiture de fraise	X		X				X							
Pain	X													T
15-janv														
Salade de riz	X						X		T	X				
Sauté de bœuf à la tomate	X						X		T					
Brocolis							X							
Galet de la Loire							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X													T
16-janv														
Salade verte										X				
Poulet rôti														
Nuggets de poisson	X	T		X			X							T
Potatoes														
Fromage							X							
Glace Oreo			X				X	T						
Pain	X													T
17-janv														
Salade de chou et nem de légumes	X		X						T	T				
Crevettes	X	T		X										T
Emincé de volaille							X							
Nouilles sautées aux légumes	X		X				X							
Yaourt nature et sucre							X							
Litchis														
Pain	X													T

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation du service

Ce document doit être fourni avec les repas et affiché pour les consommateurs. Règlement INCO CE 1169/2011 du 25 octobre 2011 et décret d'application 2015-447 du 17 avril 2015

T = Traces d'un ou des allergènes P = Présence d'un ou des allergènes

Tableau des allergènes repas scolaires

1. Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut).
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait.
8. Fruits à coque.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
20-janv														
Salade iceberg										X				
Quenelle de brochet sauce Nantua	X	T		X			X							T
Escalope de dinde à la crème	X						X							
Riz aux petits légumes	X						X		T					
Emmental BIO							X							
Mousse au chocolat	X		X				X	T						
Pain	X												T	
21-janv														
Potage de légumes BIO							X		T					
Omelette BIO	X		X				X							
Pomme vapeur persillée							X							
x														
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
22-janv														
Tomates mozzarella							X			X				
Spaghettis bolognaise	X		X				X		T					
							X							
							X							
Panna cotta			X				X	T						
Pain	X												T	
23-janv														
Crêpe au fromage	X		X				X							
Emincé de bœuf paprika	X						X							
Boulettes végétariennes paprika						X	X		T					
Haricots verts persillés							X							
Yaourt fermier BIO							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
24-janv														
Acras de morue	X	T	X	X			X		T					
Poulet Yassa	X													T
Poisson Yassa	X	T	X	X			X		T					
Purée de patate douce							X							
x							X							
Ananas														
Pain	X												T	

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation du service

Ce document doit être fourni avec les repas et affiché pour les consommateurs. Règlement INCO CE 1169/2011 du 25 octobre 2011 et décret d'application 2015-447 du 17 avril 2015

T = Traces d'un ou des allergènes P = Présence d'un ou des allergènes

Tableau des allergènes repas scolaires

1. Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut).
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait.
8. Fruits à coque.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
27-janv														
Taboulé BIO	X								X	X				
Cordon bleu	X		X				X							
Croc veggie au fromage	X		X			X	X		X					
Epinards béchamel							X							
Mimolette							X							
Fruit de saison BIO														
Pain	X												T	
28-janv														
Pomelos														
Rôti de veau aux herbes	X						X		X					
Pavé de merlu à la crème	X	T		X			X							T
Printanière de légumes							X							
Yaourt mixé à la fraise BIO							X							
Pain	X												T	
29-janv														
Radis beurre							X							
Dahl de lentilles	X					X	X		X					
Comté							X							
Compote de pomme														
Pain	X												T	
30-janv														
Velouté de légumes BIO							X		X					
Filet de poisson frais au citron	X	T		X			X							T
Aiguillettes de poulet aux citron	X						X							
Semoule	X		X				X							
x														
Banane														
Pain	X												T	
31-janv														
Chou rouge aux pommes									T	X				
Steak haché de bœuf							X							
Steak végétarien					T		X		T					
Pommes smiles	X		X				X							
Rondelé BIO							X							
Crêpe chandeleur	X		X				X	T						
Pain	X												T	

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation du service

Ce document doit être fourni avec les repas et affiché pour les consommateurs. Règlement INCO CE 1169/2011 du 25 octobre 2011 et décret d'application 2015-447 du 17 avril 2015

T = Traces d'un ou des allergènes P = Présence d'un ou des allergènes