

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