

# 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
<b>03-févr</b>														
Betteraves BIO										X				
Brandade de poisson		T	X	X			X							T
Hachis parmentier (purée de pommes de terre)							X		T					
Fruit de saison BIO														
Pain	X													T
<b>04-févr</b>														
Potage de légumes							X		X					
Rôti de veau	X													
Omelette			X				X							
Duo de carottes BIO							X							
Gouda BIO							X							
Paris Brest	X		X				X	X						
Pain	X													T
<b>05-févr</b>														
Concombres à la menthe										X				
Escalope de volaille au thym	X		X			T	X							
Gratin de butternut et macaronis	X		X				X							
Saint Albray							X							
Flan nappé caramel BIO			X				X	T						
Pain	X													T
<b>06-févr</b>														
Carottes râpées										X				
steak végétal			X											
Potatoes					T	X	X		T					
Bûche de chèvre							T							
Fruit de saison BIO														
Pain	X													T
<b>07-févr</b>														
Dos de colin sauce curry														
Sauté de dinde au curry	X	T		X			X		T					
Riz	X						X							
Yaourt							X							
Salade de fruits frais														
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
<b>10-févr</b>														
Coupelle de pâté de volaille			X				X	T	T					
Couscous végétarien	X		X				X	X	X					
Fruit de saison														
Pain	X												T	
<b>11-févr</b>														
Chipolatas aux herbes							X							
Saucisse végétale			X			X	X		X					
Lentilles			X				X							
Galet de la Loire							X							
Compote de pomme BIO														
Pain	X												T	
<b>12-févr</b>														
Pizza au fromage	X		X				X							
Filet de poisson meunière et citron	X	X		X			X							
Pennes sauce tomate	X		X				X		T					
Camembert							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
<b>13-févr</b>														
Courgettes râpées										X				
Wings de poulet tex mex							X	X						
Boulettes végétales			X			X			X					
Haricots verts persillés							X							
Croq'lait BIO							X							
Gâteau maison	X		X				X	T						
Pain	X												T	
<b>14-févr</b>														
Velouté de légumes							X		X					
Œuf dur sauce mornay	X		X				X							
Rôti de bœuf														
Gratin de chou-fleur	X		X				X							
Fruit de saison BIO														
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
<b>17-févr</b>														
Macédoine de légumes			X						X	X				
Steak haché de bœuf	X						X							
x														
Pomme grenaille							X							
fromage							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
<b>18-févr</b>														
Endives aux noix							X	X	X	X				
Filet de poisson au beurre blanc	X	T		X			X							X
x														
Purée de patate douce à la crème			X				X							
Carré de l'est							X							
Compote pomme														
Pain	X												T	
<b>19-févr</b>														
Carottes râpées										X				
Gigot d'agneau	X						X		T					
x														
Poêlée de légumes							X							
Yaourt mixé							X							
Semoule au caramel	X		X				X	X						
Pain	X												T	
<b>20-févr</b>														
Radis beurre							X							
Emincé de dinde sauce forestière	X						X	X	T					
x														
Riz aux petits légumes	X						X							
Camembert BIO							X							
Eclair au chocolat	X		X				X	X						
Pain	X												T	
<b>21-févr</b>														
Potage de légumes BIO							X		X					
steak végétal			X			X	X		X					
x														
épinards et macaronis	X		X				X							
Fromage blanc et sucre							X							
Fruit de saison														
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
<b>24-févr</b>														
Taboulé BIO	X							X	X	X				
Omelette			X				X							
x														
Petits pois carottes							X							
Yaourt aromatisé							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
<b>25-févr</b>														
Segment de pomelos et sucre														
Filet de poulet à la crème	X		X				X							
x														
Poêlée 4 légumes							X							
Tomme de Cadi							X							
Gâteau Basque	X		X				X							
Pain	X												T	
<b>26-févr</b>														
Céleri rémoulade BIO			X						T	X				
galopin de veau au jus	X						X		T					
x														
Lentilles	X						X		T					
Vache qui rit							X							
Compote de fruit BIO														
Pain	X												T	
<b>27-févr</b>														
Bâtonnet de surimi mayonnaise		T	X	X					T	X				T
Guardiane de bœuf	X						X							
x														
Purée de brocolis							X							
Mimolette							X							
Fruit de saison														
Pain	X												T	
<b>28-févr</b>														
Velouté de potiron à la crème							X		X					
Filet de poisson à la provençale	X	T		X			X							T
x														
Coquillettes	X		X				X							
Yaourt							X							
Fruit de saison BIO														
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