

tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
lundi 4 février														
potage de légumes						x								
omelette						x				x				
pommes noisette					f	f				f				
yaourt nature						x								
pomme														
mardi														
radis beurre						x								
cannelloni		x	f		x	x		f		f	f	f		x
salade verte					f	f			x	f			f	x
flan vanille nappé caramel						x								
mercredi 1er février														
salade grecque					f	x			x	f			f	x
poulet rôti														
carottes braisées						x								
Edam						x								
Millefeuille				x	x	x				x			x	
jeudi														
blanquette de veau		f			x	x				f			f	
riz						x								
gouda						x								
cocktail de fruits au sirop														
vendredi														
potage saint germain						x								
filet de lieu sce dugléré		x	x		x	x		x		x	x		x	x
purée d'épinards		f			f	x				f				
Port salut						x								
banane														

en rouge : informations fournisseurs en attente
 Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)

tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
lundi 11 février														
taboulé					x									x
chicken wings		x			x	x			x	x			x	
haricots beurre						x								
Danette chocolat noisette				x		x							x	
clémentines														
mardi														
Segments pomelos / orange														
escalope de porc sauce charcutière		f			x	x								x
chou fleur						x								
Vache qui rit						x								
Gaufre Liégeoise					x	x				x			x	
mercredi														
Pâté de campagne & cornichons						x								x
steak haché sauce moutarde		x			x	x			x	x				x
poêlée forestière						x								
mini cabrette						x								
poire														
jeudi														
salade verte au quinoa					x	x			x	x			x	x
spaghetti					x	x				x				
sauce bolognaise végétale		f			x	x				x			x	
Fromage blanc bio						x								
vendredi														
potage de légumes		x				x								
filet de poisson			f			x					x			
riz façon cantonnaise		f				f				x			x	
Galet de la Loire						x								
Ananas au sirop														

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes,

les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)

tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
lundi 18 février														
cordon bleu		x			x	x				x				
purée de carottes						x								
mimolette						s								
Eclair chocolat				f	x	x				x			x	
mardi														
filet de maquereaux à la moutarde									x		x			x
Boulettes au bœuf sauce orientale		f			x	x							x	
Semoule					x	x								
Leerdammer orange						x								
mercredi														
concombre vinaigrette					f	f			x	f			f	x
rôti de veau					x	x								
gratin de brocolis		x			x	x				x				
yaourt bulgare						x								
kiwi														
jeudi														
céleri rémoulade		x				x			x	x				x
Sauté de dinde sauce normande		f	x		f	x		f		f	x			
penne					x	x				x				
Emmental râpé						x								
compote														
vendredi														
Bouillon de poule/vermicelle		x			x	f			f	f				
brandade de poisson		x	x		x	x		x			x			
salade verte					f	f			x	f			f	x
chèvretonne						s								
clémentine														

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes,

les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)

tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
lundi 25 février														
steak haché sauce poivre		x			x	x			x	x				
petits pois						x								
ile flottante						x				x			x	
biscuit speculoos				f	x	f				f			x	
mardi														
betteraves vinaigrette					x	x			x	x			x	x
escalope viennoise		x			x	x			x	x			x	
purée de céleri		x				x								
fromage frais						x								
pomme														
mercredi														
carottes râpées à l'orange					x	x			x	x			x	x
rôti de dindonneau au jus		x			x	x				x				
haricots beurre						x								
port salut						x								
Flan pâtissier					x	x				x				
jeudi														
salade d'endives					x	x			x	x			x	x
bœuf bourguignon					x	x								x
pommes vapeur						x								
brin d'affinois						x								
banane bio														
vendredi														
potage au potiron						x								
Quenelles de brochet		f	x		x	x		f	f	x	x			
sauce Nantua		f	x		x	x		x			f			
riz créole						x								
gouda bio						x								
poire bio														

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes,

les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)

tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
lundi 4 mars														
tarte aux 3 fromages		f	f		x	x		f	f	x	f			
paupiette de veau sce provençale					x	x				x			x	
courgettes sautées						x								
yaourt nature et sucre orange						x								
mardi														
salade Arlequin					f	f			x	f			f	x
escalope de dinde à la crème		x			x	x				x				x
haricots verts bio						x								
mini babybel emmental						x								
Beignets de mardi gras	f			f	x	x	f			x		f	f	
mercredi														
Segments pomelos / orange														
sauté d'agneau au curry					x	x				x				
riz créole						x								
Crème dessert vanille						x								
biscuit sec	f			f	x	x	f			x		f	f	
jeudi														
concombre au maïs					f	f			x	f			f	x
rôti de bœuf et ketchup		x												f
frites														
Edam bio						s								
poires au sirop														
vendredi														
potage de légumes		x				x								
lasagnes au saumon		f	x		x	x		f	f	f	x		f	
salade verte					f	f			x	f			f	x
Saint Bricet						x								
Kiwi														

en rouge : informations fournisseurs en attente
 Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)