

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 7 janvier														
Œuf dur mayonnaise					f	f			x	x			f	x
Ravioli au saumon salade verte			f		x	x		f		x	x		f	x
Emmental orange bio					f	x			x	f				
mardi														
potage de légumes		x				x								
Rosbeef bio sauce poivre purée de p. de terre		x			x	x			x	x				
Gouda pomme bio		f			f	x				f				
mercredi														
saucisse de volaille						f				f			x	
gratin de chou fleur pommes de terre brie		x			x	x				x				
Gâteau de semoule					x	x				x				
jeudi														
Pizza au fromage		x	x		x	x		x	x	x	x			
sauté de dinde forestière haricots verts bio		x			x	x				x				
Yaourt aux fraises						x								
vendredi														
Concombre bulgare						x			x					x
hoki meunière citronné persillé ratatouille bio					x	x		x		x	x			
Leerdammer		x				x								
Galette des rois				x	x	x				x			x	

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 14 janvier														
potage au potimarron						x								
escalope de dinde sauce normande		f	x		f	x		f		f	x			f
riz créole						x								
Yaourt à la grecque						x								
clémentines														
mardi														
carottes râpées					x	x			x	x			x	x
tortilla oignons						x				x				
salade verte					f	f			x	f			f	x
camembert						x								
pêche au sirop														
mercredi														
tajine d'agneau aux pruneaux					x	x								
blé aux petits légumes					x	x								
saint moret						x								
banane bio														
jeudi														
salade crudités arlequin					f	f			x	f			f	x
palette de porc à la diable					x	x			x					x
petits pois carottes bio						x								
Saint nectaire						x								
tarte aux pommes				x	x	x				x			x	
vendredi														
crêpe au fromage		x	x		x	x		x	x	x	x			
dos de colin sauce dieppoise		x	x		x	x		x		x	x		x	x
purée de brocolis						x								
kiwi 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 21 janvier 2019														
céleri rémoulade		x				x			x	x				x
poulet rôti bio														
frites														
crème dessert vanille						x								
mardi														
soupe tomate vermicelle					x	x			x	x				
Chipolatas														
Lentilles						x			x					x
suisse aromatisé						x								
mercredi														
salantine de volaille (roulade aux olives)														
pané de fromage à l'emmental					x	x				x				
haricots beurre à la provençale						x								
carré de l'est						x								
pomme bio														
jeudi														
Salade Coleslaw						x			x	x				x
Sauté de veau Marengo		x			x	x			x	x				x
jardinière de légumes						x								
tomme des Pyrénées						x								
Paris Brest				x	x	x				x				
vendredi														
potage de légumes		x				x								
chichis parmentier de maquereau maison						x				f	x			
salade verte					f	f			x	f			f	x
Fromage blanc						x								

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 28 janvier														
sardine beurre						x					x			
escalope viennoise		x			x	x			x	x			x	
carottes à la crème						x								
yaourt nature						x								
orange bio														
mardi														
potage dubarry						x								
carbonade de bœuf					x				x					x
pommes vapeur						x								
camembert						x								
kiwi														
mercredi														
nems sur salade		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
rôti de porc														
purée de potimarron						x								
comté						x								
poire bio														
jeudi														
ouscous merguez et boulettes agneau		x			x	x							x	
semoule couscous et légumes		x			x	x								
Liégeois chocolat						x								
Clémentines													x	
vendredi														
salade verte au surimi			x		x	x		x	x	x	x		x	x
filet de poisson sauce crème		f	f		f	x		f		f	x			
haricots panachés						x								
mini babybel emmental						x								
crêpes de la chandeleur		f	f	x	x	x	f	f		x	f		x	

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 février														
potage de légumes						x								
omelette						x				x				
frites /ketchup		x												f
yaourt nature						x								
fruit de saison														
mardi														
radis beurre						x								
cannelloni		x	f		x	x		f	f	f	f	f		x
salade verte					f	f			x	f			f	x
tomme noire						x								
Millefeuille				x	x	x				x			x	
mercredi 1er février														
salade grecque					f	x			x	f			f	x
poulet rôti														
carottes braisées						x								
liégeois vanille						x							f	
jeudi														
blanquette de veau		f			x	x				f			f	
riz						x								
gouda						x								
fruit de saison														
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				
cantal						x								
fruit de saison														

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)