

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 8 juillet 2024														
Melon gallia														
paupiette de veau sce chasseur		x			x	x				x			x	x
coquillettes					x	x				f				
morbier						x								
chou vanille					x	x				x				
mardi														
macédoine mayonnaise						x			x	x			f	x
rosbeef froid et cornichons														x
salade de pommes de terre					f	f			x	f			f	x
yaourt aux fruits mixés						x								
cerises														
mercredi														
Pastèque														
lasagnes aux légumes					x	x				x	x		x	
salade verte					f	f			x	f			f	x
Gouda						x								
Nectarine														
jeudi														
Pizza		x	x		x	x		x	x	x	x			
Escalope viennoise		x			x	x			x	x			x	
courgettes à la provençale						x								
brie						x								
fruit de saison														
vendredi														
tomates vinaigrette					f	f			x	f			f	x
filet de poisson meunière					x	x		x		x	x		x	x
purée de brocolis						x								
cantal						x								
bâtonnet glacé chocolat	f			x	f	x				f			f	

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 15 juillet 2024														
salade verte & croûtons					x	x			x	f	x		f	x
chicken wings		x			x	x			x	x			x	
potatoes					x									
chèvretonne						x								
prunes														
mardi														
pastèque														
pané fromager					x	x				x				
carottes						x								
croq'lait						x								
cake marbré	f			f	x	x	f			x		f	x	
mercredi														
tarte au fromage		f	f		x	x		f	f	x	f			
galopin de veau sce forestière		x			x	x				x			f	
haricots verts ail et persil						x								
fromage blanc						x								
abricots														f
jeudi														
concombre au maïs					f	f			x	f			f	x
hachis parmentier maison		x			x	x								x
salade verte					f	f			x	f			f	x
leerdammer						x								
petit pot de glace	f			f	f	x				f			f	
vendredi														
Friand				x	x	x				x			x	
filet de poisson meunière et citron					x	x		x		x	x			
riz créole						x								
camembert						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)

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 22 juillet 2024														
Œuf dur vinaigrette					x	x			x	x			x	x
saucisse de volaille													x	
petits pois carottes						x								
Tomme des Pyrénées						x								
nectarine														
mardi														
carottes râpées					x	x			x	x			x	x
Rôti de dinde														
mayonnaise (dosettes)						x			x	x			f	x
salade de pommes de terre					x	f			x	f			f	x
fromage frais de campagne						x								
compote de pommes fraise														
mercredi														
salade Maverick					x	x			x	x			x	x
Omelette aux fines herbes						x				x				
gratin de chou fleur		x			x	x				x				
mimolette						x								
tarte aux pommes				x	x	x				x			x	
jeudi														
Melon														
Rosbeef & ketchup		x												x
frites					f									
Emmental						x								
pêche														
vendredi														
salade vitaminée					f	f			x	f			f	x
filet de poisson et citron						x					x			
penne semi complètes					x	x				f				
yaourt au muesli	f			x	x	x	f					f	f	
prunes														

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...)

tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

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

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
lundi 29 juillet														
tomate au basilic					f	f			x	f			f	x
steak haché sauce poivre		x			x	x			x	x				
haricots verts et pommes vapeur						x								
ile flottante						x				x			x	
biscuit éventail	f			f	x	x				x		f	f	
mardi														
melon														
pilons de poulet rôti														
Taboulé					x									x
Camembert						x								
poires au sirop														
mercredi														
salade coleslaw					f	x			x	x				x
boulettes au boeuf sauce orientale					x	x							x	
semoule couscous					x	x								
tomme blanche						x								
batonnet glacé	f			x	f	x				f			f	
jeudi														
Œuf dur vinaigrette					x	x			x	x			x	x
lasagnes aux légumes					x	x				x	x		x	
salade verte					f	f			x	f			f	x
comté						x								
Abricots														
vendredi														
betteraves vinaigrette					x	x			x	x			x	x
filet de hoki pané et citron			x		x	x	x			x	x			
pommes vapeur						x								
gouda						x								
Nectarine														

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...)

Ville de Boulogne Billancourt Marie Bordmann- diététicienne

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