

## 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 29 septembre				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Nems de légumes Poulet rôti bio courgettes sautées et riz yaourt vanille		x	x			x								
mardi		x	f		f	x	x		x	x				x
céleri rémoulade rôti de porc sauce béarnaise frites/potatoes comté ananas frais														
mercredi					f	x	f		x	f		f	x	
salade Maverick saucisse de volaille petits pois carottes bio cake au citron maison	f	f		x	x	x	x		x	x		x		
jeudi					f	x	f		x	f		f	x	
salade tomate et feta dahl de lentilles corail  fromage frais aux fruits bio orange		f			x	x	x		x					
vendredi					f	f	f		x	f	x	f	x	
betteraves vinaigrette brandade de poisson maison salade verte mini brin d'affinois banane					f	f	f		x	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 6 octobre					x	x				x				
galopin de veau sauce forestière carottes braisées et p. de terre leerdammer tarte aux pommes		x		x	x	x				x		x		
mardi					f	x			x	x		f	x	
œuf dur vinaigrette parmentier saint germain salade verte fromage blanc poire		x			f	f			x	f		f	x	
mercredi					x	x	f		f	f	x	f	x	
Taboulé colin d'alaska meunière et citron brocolis persillés galet de la loire pomme		f			x	x	x							
jeudi					x	x			x	x			x	
concombre bulgare émincé de porc aux olives coquillettes fromage frais aux fruits bio					x	x				x				
vendredi					f	f			x	f	x	f	x	
tomates persillées filet de poisson sauce hollandaise riz safrané chanteneige kiwi bio	x	f			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 13 octobre					f	x			x	f			f	x
crudités		f			x	f								
rougail saucisse						f								
riz créole														
yaourt bio local vanille				x	x	x				x			f	
tarte noix de coco						x								
mardi														
crêpes au fromage	f	f			x	x	f		f	x	f			
Cotriade végétarienne	f	f			x	x	f		x	x	f			
croq lait					x	x								
Far breton	f	f	f		x	x	f		f	x	f		f	
mercredi														
verté croutons dès de chèvre tomates cerises					x	x			x	f			f	x
confit de canard						x								
haricots coco à la tomate						x								
ossau iraty						x								
fruit														
jeudi														
endives et betteraves					f	f			x	f			f	x
carbonade flamande					x	x			x					x
carottes ail et persil						x								
fromage blanc aux fruits rouges						x								
prunes														
vendredi														
potage de légumes	x				x	x								
bouillabaisse	x	x			x	x	x		f	f	x			x
pommes vapeur					x	x								
fromage blanc bio				x	x	x								
tarte tropezienne					x	x			x				x	

en rouge : informations fournisseurs en attente Mal

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

	pomme										
mardi							x	x		x	f
	salade Coleslaw	x			x	x				x	
	boulettes au bœuf bio provençale			x	x			x	x		
	haricots beurre				x	x				x	
	pavé d'affinois					x				x	
	Eclair chocolat		f	x	x			x		x	
mercredi					x			x			
	potage de légumes	x				x					
	omelette aux fines herbes					x		x			
	pommes sautées					x					
	Leerdammer					x					
	kiwi bio										
jeudi					x	x	x	x	x	x	x
	concombre vinaigrette			x	x						
	sauté d'agneau au curry			x	x			x	x		
	riz pilaf				x						
	saint paulin				x						
	poire sauce chocolat	f	f	f	x					f	
vendredi					x	x	f	f	x	f	
	tarte aux 3 fromages	f	f	x	x	f	f	x	f		
	filet de poisson sauce crème	f	f	x	x	f	f	x	x		
	brocolis persillés				x						
	crème dessert bio chocolat				x						
	raisin blanc									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		soja	sulfites
lundi 27 octobre					x x x	x x x			x x	x x f			x	
Potage à la tomate&vermicelle escalope de dinde viennoise coquillettes Emmental cocktail de fruits		x												
mardi 28 octobre					f x x	f x x			x	f			f	x
betteraves et maïs couscous aux légumes semoule et pois chiche saint nectaire banane		x x												
mercredi					f x x	f x x			x	f x x			f	x
Salade Arlequin filet de colin pané duo p. de terre et carottes bio Edam Flan pâtissier			x											
jeudi														
pizza au fromage saucisse de volaille petits pois aux oignons cantal fruit de saison		x x			x	x x		x	x	x x			x	
vendredi														
potage citrouille et boursin œuf mollet sauce aurore purée crécy mimolette biscuit chamonix à l'orange		x		x	x	x x x x			x	x				

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**

## **tableau d'identification des allergènes présents dans les menus**