

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

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
lundi 20 octobre														
samoussa aux légumes		f			x	f				f			x	
lasagnes aux légumes					x	x				x	x		x	
salade verte					f	f			x	f			f	x
tyaourt nature local bio						x								

Ville de Boulogne Billancourt Marie Bordmann- diététicienne

tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

pomme														
mardi														
salade Coleslaw					x			x	x				x	
boulettes au bœuf bio provençale	x			x	x				x			x	f	
haricots beurre					x									
pavé d'affinois					x									
Eclair chocolat			f	x	x				x			x		
mercredi														
potage de légumes	x				x									
omelette aux fines herbes					x				x					
pommes sautées					x									
Leerdammer					x									
kiwi bio														
jeudi														
concombre vinaigrette				x	x			x	x			x	x	
sauté d'agneau au curry				x	x				x					
riz pilaf					x									
saint paulin					x									
poire sauce chocolat			f	f	x							f		
vendredi														
tarte aux 3 fromages	f	f		x	x		f	f	x	f				
filet de poisson sauce crème	f	f		x	x		f		f	x				
brocolis persillés					x									
crème dessert bio chocolat					x							f		
raisin blanc														

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														
Potage à la tomate&vermicelle					x	x			x	x				
escalope de dinde viennoise		x			x	x			x	x			x	
coquillettes					x	x				f				
Emmental						x								
cocktail de fruits														
mardi 28 octobre														
betteraves et maïs					f	f			x	f			f	x
couscous aux légumes		x			x	x								
semoule et pois chiche		x			x	x								
saint nectaire						x								
banane														
mercredi														
Salade Arlequin					f	f			x	f			f	x
filet de colin pané			x		x	x		x		x	x			
duo p. de terre et carottes bio						x								
Edam						x								
Flan pâtissier					x	x				x				
jeudi														
pizza au fromage		x	x		x	x		x	x	x	x			
saucisse de volaille													x	
petits pois aux oignons						x								
cantal						x								
fruit de saison														
vendredi														
potage citrouille et boursin						x								
œuf mollet sauce aurore		x			x	x				x				
purée crécy						x								
mimolette						x								
biscuit chamonix à l'orange				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