

## 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 avril														
Pastèque														
Poulet rôti aux herbes		f			f	x								
haricots verts ail et persil						x								
Babybel bio						x								
Eclair chocolat				f	x	x				x			x	
mardi														
Œuf dur vinaigrette					f	f			x	x			f	x
lasagnes de légumes					x	x				x	f		x	
yaourt local nature						x								
orange														
mercredi														
FERIE														
jeudi														
salade mêlée aux tomates cerises					f	f			x	x			f	x
escalope à la crème		f			f	x			x	f			f	
purée de carottes						x								
Reblochon						x								
orange														
vendredi 8														
Concombre bulgare						x			x					x
Ravioli au saumon			f		x	x	f			x	x			
salade verte					f	f			x	f			f	x
fourme d'Ambert						x								
cocktail de fruits														

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
<b>lundi 6 mai</b>														
salade verte et croûtons					x	x			x	x			x	x
cordon bleu		x			x	x				x				
ratatouille et p. de terre cube						x								
tomme des Pyrénées AOP						x								
choux vanille					x	x				x			f	
<b>mardi</b>														
betteraves bio vinaigrette					f	f			x	x			f	x
flan de courgettes		f			x	x			f	x				
spaghetti					x	x				x				
camembert bio						x								
banane bio														
<b>mercredi</b>														
<b>FERIE</b>														
<b>jeudi</b>														
<b>FERIE</b>														
<b>vendredi</b>														
<b>CONGÉ</b>														

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 mai														
Melon														
steak haché sauce moutarde		x			x	x			x	x				x
frites / potatoes					x									
ketchup		x												x
Liegeois chocolat						x							f	
mardi														
tomates au basilic					f	f			x	f			f	x
coquillettes cantonnaise		x			x	x				x				
tomme de savoie AOP						x								
glace	f			x	x	x	f			x		f	x	
mercredi														
salade de pommes de terre andalouse					x	f			x	f			f	x
Rosbeef sauce poivre		x			x	x			x	x				
carottes braisées						x								
chevretine						x								
cerises														
jeudi														
saucisson sec et cornichons						x								x
émincé de bœuf sce provençale		x			x	x				x				
h verts bio ail et persil						x								
yaourt vanille au lait entier						x								
vendredi														
Pastèque														
pavé de poisson sce hollandaise		x			f	x				x	x			
riz aux petits légumes		f				x								
vache qui rit						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
------	----------	--------	-----------	----------------	--------	------	-------	------------	----------	-----	---------	--------	------	----------

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

lundi 20 mai														
FERIÉ														
mardi														
Melon														
poulet tex mex														
petits pois carottes														
Ile flottante														
biscuit sec														
f			f	x	x	f				x		f	f	
mercredi														
Salade mexicaine														
navarin d'agneau printanier														
printanière de légumes														
fromage blanc bio														
fraises														
				f	f				x	f			f	x
				x	x									
					x									
					x									
jeudi														
radis roses/beurre														
curry de blé														
tomme de Brebis AOP														
fromage blanc bio et confiture														
					x					f			f	
				x	x									
					x									
					x									
vendredi														
crêpe au fromage														
brandade de poisson														
salade verte														
yaourt vanille														
		f	f		x	x		f	f	x	f			
		x	x		x	x		x		f	x			
					f	f			x	f			f	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 27 mai 2024														
Salade grecque					f	x			x	f			f	x
daube de bœuf à la provençale					x	f								f
pommes de terre vapeur						x								

*Ville de Boulogne Billancourt Marie Bordmann- diététicienne*

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

crème dessert chocolat					x							x	
<b>mardi 28 mai</b>													
melon													
omelette au fromage					x					x			
purée de brocolis					x								
Camembert					x								
Abricots													
<b>mercredi</b>													
Maquereau à la tomate			f				f	f		x			x
sauté de dinde Marengo	x			x	x			x	x				x
penne semi-complets				x	x				f				
fromage blanc bio					x								
Nectarine													
<b>jeudi</b>													
Gaspacho andalou (tomate poivron)													
Paella au poulet	f	x		f	x		x		f	f			x
riz et légumes Paella	x	f		f	x		f		f	f			f
Manchego					x								
churros				x									
<b>vendredi</b>													
Carottes râpées				x	x			x	x			x	x
quenelles de brochet sauce nantua		x		x	x		x		x	x			
gratin de blettes et pommes de terre	x			x	x				x				
yaourt brassé bio					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)