

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

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
lundi 3 juin 2024														
Melon														
emincé de dinde marengo		x			x	x			x	x				x
frites/potatoes	f				x									
comté AOP						x								
fruit de saison														
mardi 4														
friand au fromage				x	x	x				x			x	
sauté de veau aux olives					x	f								
carottes braisées						x								
Esquimau vanille	f			x		x				f			f	
mercredi														
salade de pâtes au basilic					x	x			x	x			f	x
rosbeef sauce poivre		x			x	x				x				
jardinière de légumes		f			f	x				f				
yaourt bio						x								
banane bio														
jeudi														
tomate vinaigrette					f	f			x	f			f	x
curry de lentilles corail et riz		x		x	f	f				x				
haricots verts bio						x								
saint paulin bio						x								
Tarte aux pommes				x	x	x				x			x	
vendredi														
filet de poisson sauce crème		f	f		f	x		f	x	x	x			
riz créole						x								
gouda bio						x								
fraises														

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 10 juin 2024														
Taboulé					x									x
Omelette						x				x				
gratin de chou fleur		x			x	x				x				
mimolette bio						x								
pêche														
mardi														
Pastèque														
émincés de bœuf à la tomate		x			x	x			x				x	f
spaghetti & emmental rapé					x	x				x				
compote de pommes														
mercredi														
concombre vinaigrette					f	x			x	x			f	x
roti de dindonneau		x			x	x			x	x				
sauce forestière		x			x	x			x	x				
petits pois						x								
Roc du Malzieu						x								
Paris Brest				x	x	x				x				
jeudi														
salade verte aux dés de Leerdamer					f	x			x	x			f	x
bœuf bourguignon		f		f	x	x	f		f	f		f	f	x
pommes vapeur						x								
p'tit pot de glace	f			f	f	x				f			f	
vendredi														
pâté de campagne bio et cornichons						x			x					x
filet de poisson sauce hollandaise		x	f		f	x	f			x	x			
courgettes bio et riz						x								
yaourt local bio nature						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...)

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 17 juin 2024														
sardine à la tomate			f					f	f		x			x
sauté de veau sauce chasseur					x	x								x
haricots verts bio ail et persil						x								
saint nectaire						x								
orange														
mardi														
pizza		x	x		x	x		x	x	x	x			
escalope viennoise		x			x	x			x	x			x	
gratin de patate douce à la VQR		f		x		x				x				
yaourt aux fruits bio						x								
mercredi														
tomates bio vinaigrette					f	x			x	x			f	x
tartiflette sans viande						x				f				
salade verte					f	f			x	f			f	x
tomme des Pyrénées						x								
tarte bourdaloue				x	x	x				x			x	
jeudi														
céleri rémoulade		x				x			x	x				x
steak haché sauce poivre		x			x	x			x	x				
purée de pommes de terre						x								
Carré de l'Est						x								
pêche														
vendredi														
pastèque														
filet de colin meunière			f		x	x		x		x	x			
riz aux petits légumes		f				x								
flan nappé bio						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 24 juin 2024														
salade Maverick					x	x			x	x			x	x
sauté de dinde basquaise					x									
chou fleur persillé						x								
Emmental bio						x								
Millefeuille				x	x	x				x			x	
mardi														
Carottes râpées					x	x			x	x			x	x
rosbeef bio sauce poivre		x			x	x				x				
gratin dauphinois						x				x				
port salut						x								
fruit														
mercredi														
melon														
tomates farcies					x	f							x	
riz créole						x								
petit suisse aromatisé						x								
nectarine														
jeudi														
concombre ciboulette					f	f			x	f			f	x
tajine aux falafel		x			x	x								
légumes du tajine et semoule		x			x	x								
morbier						x								
poire belle hélène				f	f	x							f	
vendredi														
tomate mozarella					f	x			x	f			f	x
brandade de poisson		x	x		x	x	f			x	x			
salade verte					f	f			x	f			f	x
batonnet glacé	f			x		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)

Ville de Boulogne Billancourt

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 1er juillet 2024														
Melon														
Ravioli au fromage			f		x	x		f		x	f			
salade verte					f	f			x	f			f	x
yaourt nature						x								
gâteau quatre quarts	f			x	x	x	f			x		f	x	
mardi														
salade de tomates au basilic					f	f			x	f			f	x
steak haché sauce moutarde		x			x	x			x	x				x
frites ou potatoes					X(potatoes)									
Brebicrème						x								
cocktail de fruits														
mercredi														
betteraves vinaigrette					f	x			x	f			x	x
cordon bleu		x			x	x				x				
petits pois carottes						x								
edam						x								
prunes														
jeudi														
Nems		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
pilons de poulet rôti					f	f								
ratatouille et riz						x								
comté						x								
Nectarine														
vendredi														
Pastèque														
filet de colin pané et citron			x		x	x		x		x	x			
riz pilaf						x								
chèvre bûche						x								
glace	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...)

tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

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