

## 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 30 mai 2022														
Melon														
sauté de veau aux olives					x									
carottes braisées						x								
comté AOP						x								
Flan pâtissier					x	x				x				
mardi 1er juin														
salade de lentilles						f			x	f			f	x
cordon bleu		x			x	x				x				
petits pois						x								
Camembert						x								
Abricots														
mercredi														
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														
jeudi														
tomates cerises et mozzarella					f	x			x	f			f	x
poulet roti label rouge														
ratatouille bio et riz		x				x								
Moelleux chocolat bio				f	x	x				x			x	
vendredi														
Radis beurre						x								
Lasagnes aux légumes					x	x				x	x		x	
salade verte					f	f			x	f			f	x
yaourt brassé bio						x								
biscuit sec	f	f	f	f	x	x	f	f	f	x	f	f	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 6 juin 2022														
FERIE														
mardi 7														
Melon														
Poulet tex mex					f	x								
frites/potatoes	f				x									
Esquimau vanille	f			x		x				f			f	
mercredi														
salade de pâtes au basilic					x	f			x	x			f	x
rosbeef bio														
sauce béarnaise		f			f	x				x				
jardinière de légumes		f			f	x				f				
yaourt bio						x								
banane bio														
jeudi														
tomate basilic					f	f			x	f			f	x
pavé fromager					x	x				x				
poêlée forestière		f				x								
saint paulin bio						x								
Tarte aux pommes				x	x	x				x			x	
vendredi														
filet de saumon 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 13 juin 2022														
Taboulé					x									x
Omelette						x				x				
gratin de chou fleur		x			x	x				x				
mimolette bio						x								
pêche														
mardi														
Pastèque														
escalope viennoise		x			x	x			x	x			x	
spaghetti & emmental rapé					x	x				x				
compote pomme cassis														
mercredi														
Melon														
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 leerdammer					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
filet de lieu 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
<b>lundi 20 juin 2022</b>														
sardine à la tomate			f					f	f		x			x
sauté de veau sauce chasseur					x	x								x
haricots verts bio						x								
saint nectaire						x								
orange														
<b>mardi</b>														
pizza		x	x		x	x		x	x	x	x			
sauté de poulet au curry		x			x	x								
gratin d'aubergines et p. de terre		x			x	x				x				
yaourt aux fruits bio						x								
<b>mercredi</b>														
tomates bio vinaigrette					f	x			x	x			f	x
Tortilla						x				x				
salade verte					f	f			x	f			f	x
tomme des Pyrénées						x								
tarte bourdaloue				x	x	x				x			x	
<b>jeudi</b>														
salade de haricots blancs vinaigrette					f	f			x	f			f	x
steak haché sauce poivre		x			x	x			x	x				
purée crécy						x								
Carré de l'Est						x								
pêche														
<b>vendredi</b>														
pastèque														
filet de colin meunière					x	x		x		x	x			
riz à la tomate		f				x								f
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 27 juin 2022														
salade Maverick					x	x			x	x			x	x
sauté de dinde Marengo		x			x	x			x	x				x
carottes bio						x								
Emmental bio						x								
Millefeuille				x	x	x				x			x	
mardi														
Céleri rémoulade		x				x			x	x				x
rosbeef bio sauce poivre		x			x	x				x				
pommes noisette					f	f				f				
port salut						x								
fruit														
mercredi														
melon														
tomates farcies					x								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								
Eclair chocolat				f	x	x				x			x	
vendredi														
tomate mozarella					f	x			x	f			f	x
brandade de poisson		x	x		x	x				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)

## 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 4 juillet 2022														
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					f	f			x	f			f	x
steak haché						f								
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														
courgettes sautées						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)