

Bilan allergènes du Lundi 28 Septembre 2026 au Vendredi 2 Octobre 2026.

[illegible]

EGALIM 4 COMPO ORANGE

Macédoine bio vinaigrette

Saucisse de volaille (ORIGINE UE)

Purée de carottes bio

Raisin

GOUTERS BATON DE CHOCOLAT+PAIN

GOUTERS LAITAGE

Salade de pommes de terre

Colin d'Alaska pané et citron

Epinard hachés béchamel

Semoule au lait nappé de caramel

GOUTERS BERLINGOT POMME A BOIRE

GOUTERS FROMAGE + PAIN

BOULETTES DE VEAU CS SAUCE RAZ EL HANOUT

Riz

Tomme blanche

Liégeois vanille

[illegible]

Bilan allergènes du Lundi 28 Septembre 2026 au Vendredi 2 Octobre 2026.

Famille Recette		Nom recette		Informations Sans allergènes Incomplet	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Jeu 01 Octobre 2026		ENTREE	Crêpe au fromage	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐
		PLAT	Omelette nature	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐
		ACCOMP	Ratatouille bio	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
		DESSERT	Banane	☒	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
		GOUTER	GOUTERS PAIN AU LAIT	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐
			GOUTERS YAOURT A BOIRE FRAISE	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Vendredi 02 Octobre 2026		ENTREE	Salade verte iceberg + sauce salade	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☒
		PLAT	Sauce bolognaise au bœuf bio (ORIGINE FRANCE)	☐	☒	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.												
		ACCOMP	Penne bio et fromage râpé	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
		DESSERT	Purée pomme pêche bio	☐	☒	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.												
		GOUTER	GOUTERS FROMAGE + PAIN	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			GOUTERS JUS D'ORANGE 20 CL	☐	☒	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.												

Tous les jours, les repas sont accompagnés de pain dont l'allergène est le Gluten

Informations allergènes :

*La présence des allergènes majeurs présentés ci-dessus ne concerne que les ingrédients introduits volontairement dans la recette du produit et /ou indiqué sur la fiche produit du fournisseur (sous réserve de modification).
*Attention : contaminations croisées involontaires possibles dans notre cuisine centrale.
14 allergènes : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques présents dans notre cuisine