Bilan allergènes du Lundi 19 Octobre 2026 au Vendredi 23 Octobre 2026.

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Bilan allergènes :	**EGALIM 4 COMPO ORANGE**																
Lundi 19 Octobre 2026																	
ENTREE	Pizza au fromage	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PLAT	Bio émincé de poulet sauce Pesto rosso (ORIGINE:France)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ACCOMP	Chou-fleur béchamel -	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Poire BIO (PACA)	☐	☑	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 20 Octobre 2026																	
ENTREE	Carottes râpées vinaigrette	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☑
PLAT	Hachis parmentier, boeuf (ORIGINE France)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Liégeois chocolat	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mercredi 21 Octobre 2026																	
PLAT	Cassoulet, porc (ORIGINE UE)	☐	☑	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	Fromage blanc aux fruits	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Donuts au sucre	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐
Jeudi 22 Octobre 2026																	
PLAT	Beignets de calamar à la romaine et mayonnaise	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☑	☑	☑	☐	☐	☐	☐
ACCOMP	Ratatouille	☐	☑	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	Chanteneige bio	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Raisin	☐	☑	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Vendredi 23 Octobre 2026																	
ENTREE	Salade de tomates + sauce salade	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☑
PLAT	Omelette	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐
ACCOMP	Pennes et emmental râpé	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Flan nappé caramel	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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