

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1 septembre au 7 septembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
mar 2 septembre	Taboulé		X												
	Lasagnes Ricotta Epinards Chèvre	X	X	X											
	Yaourt nature bio	X													
	Purée de pommes BIO à la vanille														
jeu 4 septembre	Cervelas (porc)														
	Pâté de volaille	X	X	X											
	Calamar à la romaine		X						X						
	Steak haché RAV au jus										X				
	Pommes risolées BIO														
	Camembert BIO (portion)	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
ven 5 septembre	Macédoine vinaigrette														
	Saucisse de Toulouse (porc)														
	Pavé de colin mariné au thym et au citron		X		X										
	Lentilles à la paysanne										X				
	Fromage blanc bio nature	X													
	Cake à la vanille maison	X	X	X											

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 8 septembre au 14 septembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 8 septembre	Salade de pommes de terre à la parisienne Maison					X							X		
	Escalope poulet LR sauce bobotie					X							X		
	Cubes de saumon sauce blanquette	X			X			X	X		X				
	Carottes Vichy bio														
	Yaourt nature bio	X													
	Poire ronde BIO														
mar 9 septembre	Crèmeux frais	X				X									
	Boullgour façon couscous BIO		X								X				
	Fromage fouetté au sel de Guérande	X													
	Flan au chocolat	X													
jeu 11 septembre	Salade verte bio														
	Croq veggie tomate		X	X											
	Sauté de bœuf RAV marengo														
	Haricots verts BIO saveur du midi														
	Saint Paulin (bloc)	X													
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X					
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
ven 12 septembre	Carottes râpées BIO														
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Coquillettes BIO		X												
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Banane bio														

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 15 septembre au 21 septembre		Adultes				COLLEGE MALLARME										
lun 15 septembre	Roulade de volaille									X						
	Carbonnade flamande au sauté de boeuf		X													
	Pané mozzarella	X	X	X												
	Poêlée de légumes saveur du jardin															
	Fromage blanc bio nature	X														
	Purée de pommes BIO Maison															
mar 16 septembre	Filet de limande meunière et citron	X	X		X											
	Jambon blanc Label Rouge															
	Purée de patate douce et pommes de terre	X														
	Yaourt aromatisé	X														
	Poire ronde BIO															
jeu 18 septembre	Carottes râpées bio Maison					X										
	Omelette bio			X												
	Semoule		X													
	Légumes couscous										X					
	Yaourt nature bio	X														
	Banane bio															
	Vinaigrette moutarde à l'ancienne Maison					X							X			
ven 19 septembre	Rillettes de maquereaux Maison	X		X	X	X							X			
	Pizza tomate fromage olive Maison	X	X													
	Laitue Iceberg															
	Saint Morêt BIO	X														
	Raisin blanc															

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 22 septembre au 28 septembre		Adultes				COLLEGE MALLARME										
lun 22 septembre	Oeufs durs BIO			X												
	Quenelles nature sauce aurore	X	X	X												
	Choux-fleur et pdt sauce mornay	X														
	Fromage frais aux fruits	X														
	Coupelle de purée pomme/abricot bio sans sucre ajouté															
mar 23 septembre	Taboulé boulgour BIO Maison		X			X										
	Pavé de merlu à la crème	X			X											
	Riz pilaf															
	Carottes bio à la ciboulette															
	Cantal AOP	X														
	Flan saveur vanille caramel	X														
jeu 25 septembre	Haricots verts vinaigrette															
	Raviolis aux légumes		X	X												
	Cantafrais	X														
	Moelleux aux poires Maison	X	X	X												
	Vinaigrette à la ciboulette Maison					X							X			
ven 26 septembre	Salade verte bio															
	Hachis lentilles tomate (purée BIO)	X														
	Yaourt nature bio	X														
	Banane bio															

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 29 septembre au 5 octobre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 29 septembre	Beignet de chou fleur	X	X												
	Cordon bleu (volaille)														
	Filet de hoki sauce citron	X			X	X									
	Riz et mélange de carottes/navets														
	Saint Morêt BIO	X													
	Raisin blanc														
mar 30 septembre	Salade de tomates Bio														
	Penne base égréné végétal sauce tomate herbes		X												
	Yaourt nature bio	X													
	Compote de purée pomme-banane/fraise														
jeu 2 octobre	Salade de blé bio à la parisienne Maison		X			X							X		
	Boeuf RAV cuit à l'étouffée au jus										X				
	Pommes vapeur persillées										X				
	Légumes du pot au feu										X				
	Fromage blanc bio nature	X													
	Poire ronde BIO														
ven 3 octobre	Carottes râpées bio Maison					X									
	Rôti de porc LR au jus										X				
	Filet de merlu sauce basquaise				X	X									
	Gnocchi		X												
	Emmental	X													
	Cake au citron Maison	X	X	X		X									
	Vinaigrette au persil Maison					X							X		

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 6 octobre au 12 octobre		Adultes				COLLEGE MALLARME									
lun 6 octobre	Oeufs durs BIO			X											
	Croque Monsieur Fromage	X	X												
	Laitue Iceberg														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Pommes bicolore bio														
mar 7 octobre	Concombre vinaigrette														
	Oeufs brouillés	X		X											
	Riz créole														
	Brocolis saveur soleil														
	Yaourt aromatisé	X													
	Orange bio														
jeu 9 octobre	Salade coleslaw BIO			X		X							X		
	Poulet LR rôti au jus										X				
	Coquillettes BIO		X												
	Endives béchamel	X	X												
	Edam (portion)	X													
	Moëlleux coco mandarine Maison	X	X	X											
ven 10 octobre	Taboulé		X												
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Légumes aioli														
	Fromage fouetté au sel de Guérande	X													
	Raisin blanc														

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 13 octobre au 19 octobre		Adultes				COLLEGE MALLARME										
lun 13 octobre	Salade de mâche et betteraves															
	Jambon blanc Label Rouge															
	Pané de blé fromage et épinard	X	X													
	Lentilles à la paysanne															
	Saint Nectaire AOP	X														
	Poire ronde BIO															
	Vinaigrette au piment d'espelette Maison					X							X			
mar 14 octobre	Carottes râpées															
	Crêpes aux champignons	X	X	X												
	Curvi rigati BIO (locale)		X													
	Yaourt nature bio	X														
	Raisin blanc															
	Vinaigrette nature maison					X							X			
jeu 16 octobre	Salade façon piémontaise (sans jambon)	X	X	X	X	X		X	X		X		X			
	Rôti de veau LR sauce crème champignons	X														
	Pavé de merlu sauce normande	X			X	X										
	Mélange d'automne															
	Yaourt nature bio	X														
	Cake à la purée de coing Maison	X	X	X												
ven 17 octobre	Concombre vinaigrette															
	Emincé de poulet LR au curry	X											X			
	Steak de colin à l'oseille	X			X	X										
	Purée de brocolis et pommes de terre	X														
	Emmental	X														
	Banane bio															