

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.

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.

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 19 janvier au 25 janvier															
			Adultes												
COLLEGE MALLARME															
lun 19 janvier	Salade de tortis au pesto Maison		X												
	Jambon blanc Label Rouge														
	Suprême de hoki pané et citron		X		X										
	Purée de patate douce et pommes de terre	X													
	Coulommiers	X													
	Coupelle de purée pomme/banane bio														
mar 20 janvier	Macédoine de légumes BIO														
	Riz et base chili végétarien														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Kiwi bio														
jeu 22 janvier	Accras de morue		X		X										
	Rôti de boeuf RAV et jus										X				
	Pavé de merlu sauce sétoise			X	X	X							X		
	Poêlée de légumes saveur midi														
	Camembert BIO (portion)	X													
	Cake à la vanille maison	X	X	X											
ven 23 janvier	Laïtue Iceberg														
	Raviolini légumes à l'ail et fines herbes	X	X	X											
	Gouda IGP (bloc)	X													
	Clémentine 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.

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.

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 9 février au 15 février															
		Adultes				COLLEGE MALLARME									
lun 9 février	Salade de mâche														
	Pennes à la bolognaise (plat durable)	X	X												
	Yaourt nature bio	X													
	Purée de pomme/banane Maison														
	Vinaigrette terroir Maison					X							X		
mar 10 février	Salade de pommes de terre à la parisienne Maison					X							X		
	Boulgour BIO égrené végé façon "marocaine"		X			X									
	Carré de l'est bio	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
jeu 12 février	Carottes râpées bio Maison														
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate basilic	X	X	X											
	Emmental (portion)	X													
	Banane bio														
	Vinaigrette aux agrumes Maison					X							X		
ven 13 février	Accras de morue			X	X										
	Saucisses knack de volaille														
	Pavé de merlu sauce citron	X			X										
	Riz et brunoise de légumes saveur solail											X			
	Fromage blanc bio nature	X													
	Flan au chocolat	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 16 février au 22 février															
		Adultes				COLLEGE MALLARME									
lun 16 février	Betteraves bio														
	Pizza au fromage	X	X												
	Mélange de salade verte														
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Coupelle de purée de pommes BIO														
mar 17 février	Roulade de volaille et cornichons					X				X			X		
	Steak de colin à l'oseille	X			X										
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Fromage blanc bio nature	X													
	Orange bio														
jeu 19 février	Nem aux légumes			X						X					
	Oeufs brouillé	X		X											
	Riz créole BIO														
	Printanière de légumes Bio saveur jardin														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Ananas au sirop														
ven 20 février	Carottes râpées bio Maison														
	Nuggets de poisson		X		X										
	Potiron bio béchamel cheddar	X													
	Pommes rissolées														
	Yaourt nature bio	X													
	Moelleux aux pommes Maison	X	X	X											
	Vinaigrette nature maison					X							X		