

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 5 janvier au 11 janvier		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 5 janvier	Laitue Iceberg														
	Lasagnes Ricotta Epinards Chèvre	X	X	X											
	Camembert BIO (portion)	X													
	Clémentine bio														
mar 6 janvier	Betteraves bio														
	Dahl de pois cassés et semoule		X			X							X		
	Yaourt nature bio	X													
	Kiwi bio														
jeu 8 janvier	Chou rouge râpé sauce enrobante échalote Maison	X		X		X							X		
	Rôti de boeuf RAV et jus										X				
	Bouchées au pistou	X	X												
	Purée de pommes de terre, carottes et céleri	X									X				
	Fromage blanc bio nature	X													
	Galettes des rois (frangipane)	X	X	X			X								
ven 9 janvier	Carottes râpées bio Maison														
	Steak de colin sauce paëlla				X										
	Riz bio façon paëlla							X	X						
	Poêlée de légumes saveur du jardin														
	Gouda IGP (bloc)	X													
	Banane bio														
	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 12 janvier au 18 janvier		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 12 janvier	Taboulé		X								X				
	Tarte au fromage fraîche	X	X	X											
	Mélange de salade verte														
	Yaourt nature bio	X													
	Pommes rouge bio														
mar 13 janvier	Oeufs durs BIO			X											
	Egrené de pois sauce tomate basilic														
	Tortis		X												
	Haricots verts à la ciboulette														
	Brie (portion)	X													
	Clémentine bio														
jeu 15 janvier	Salade de mâche et betteraves														
	Crozets aux lardons (plat complet)	X	X	X											
	Crozets sauce fromagère (plat végétarien complet)	X	X	X											
	Yaourt nature bio	X													
	Clémentine														
	Vinaigrette traditionnelle au miel Maison					X							X		
ven 16 janvier	Salade de riz bio à la parisienne Maison					X							X		
	Colin meunière	X	X	X	X										
	Carottes rondelles BIO à la béchamel	X													
	Cantal AOP	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 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	Laitue 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.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 26 janvier au 1 février		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 26 janvier	Oeufs durs BIO			X											
	Croq veggie tomate		X	X											
	Semoule BIO		X												
	Ratatouille														
	Le carré fondu Président	X													
	Purée de pommes BIO Maison														
mar 27 janvier	Salade de pdt BIO à l'échalote Maison					X							X		
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Viennoise de volaille		X												
	Emincé de poireaux béchamel	X													
	Yaourt nature bio	X													
	Clémentine														
jeu 29 janvier	Céleri à la remoulade			X		X					X		X		
	Escalope de blé panée		X	X											
	Boulettes boeuf (france) suace tomate		X												
	Curvi rigati BIO (locale)		X												
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Crêpe nature sucrée	X	X	X											
ven 30 janvier	Chou blanc râpé sauce enrobante échalote Maison	X		X		X							X		
	Emincé de volaille BIO sauce vallée d'Auge	X				X									
	Steak haché de cabillaud sauce citron	X	X	X	X										
	Carottes bio à la ciboulette														
	Petit moulé nature	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 2 février au 8 février		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 2 février	Tarte aux poireaux fraîche	X	X	X											
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Nuggets de volaille		X												
	Spirales BIO		X												
	Camembert BIO (portion)	X													
	Coupelle de purée de pommes BIO														
mar 3 février	Laitue Iceberg														
	Dahl de lentilles corail et riz												X		
	Fromage frais aux fruits	X													
	Orange bio														
jeu 5 février	Endive vinaigrette														
	Carbonnade flamande au sauté de boeuf		X			X							X		
	Cubes de saumon sauce waterzoi	X			X						X				
	Pommes vapeur														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Tarte au sucre	X	X	X											
	Vinaigrette moutarde à l'ancienne Maison					X							X		
ven 6 février	Carottes râpées bio Maison														
	Quenelles nature à l'armoricaine	X	X	X							X				
	Bouquets de brocolis														
	Saint Nectaire AOP	X													
	Banane bio														
	Vinaigrette traditionnelle au miel 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 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 végétal 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 soleil										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 moult ail et fines herbes	X													
	Coupe 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 brouillés	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		