

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 mars au 15 mars		Adultes				COLLEGE MALLARME									
lun 9 mars	Salade coleslaw BIO			X		X							X		
	Tortellini Ricotta à la tomate	X	X	X											
	Yaourt aromatisé	X													
	Orange bio														
mar 10 mars	Salade de tortis BIO à la catalane Maison		X			X							X		
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Nuggets de volaille		X												
	Pommes rissolées														
	Cantal AOP	X													
	Flan au chocolat	X													
jeu 12 mars	Salade cachoise Maison	X				X									
	Escalope de poulet LR normande	X													
	Quenelles de Brochet sauce normande	X	X	X	X										
	Jeunes carottes persillées														
	Camembert BIO (portion)	X													
	Tarte normande fraîche	X	X	X											X
ven 13 mars	Oeufs durs BIO			X											
	Coquillettes aux lentilles sauce tomate		X												
	Pointe de Brie 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 16 mars au 22 mars		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 16 mars	Taboulé		X												
	Pavé de merlu sauce vierge				X										
	Viennoise de volaille		X												
	Chou-fleur bio béchamel	X													
	Fromage blanc bio nature	X													
	Ananas bio														
mar 17 mars	Laitue Iceberg														
	Dahl de lentilles corail et riz BIO														
	Saint Morêt BIO	X													
	Coupelle de purée de pommes BIO														
jeu 19 mars	Carottes râpées bio Maison														
	Semoule façon couscous végétarien		X			X					X				
	Fraidou	X													
	Banane bio														
ven 20 mars	Saucisson à l'ail et cornichon					X							X		
	Pâté de volaille	X	X												
	Colin pané et citron		X		X										
	Bolognaise au Boeuf RAV														
	Tortis		X												
	Yaourt nature bio	X													
	Cake au citron Maison	X	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 23 mars au 29 mars		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 23 mars	Mélange de salade verte														
	Egrené de pois sauce tomate basilic														
	Curvi rigati BIO (locale)		X												
	Pavé demi sel	X													
	Coupelle de purée pomme/banane bio														
	Vinaigrette à la pomme Maison					X							X		
mar 24 mars	Accras de morue		X		X										
	Steak de colin sauce crème citron	X			X										
	Saucisses knack de volaille														
	Emincé de poireau à la crème	X													
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Kiwi bio														
jeu 26 mars	Salade façon piémontaise (sans jambon)	X	X	X	X	X		X	X		X		X		
	Escalope de veau hachée FR au jus										X				
	Pavé de merlu sauce aneth	X			X						X				
	Petits pois bio à la lyonnaise														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Gâteau au yaourt maison	X	X	X											
ven 27 mars	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Riz créole														
	Ratatouille														
	Gouda IGP (bloc)	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 30 mars au 5 avril		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 30 mars	Roulade de volaille et cornichons					X				X			X		
	Sauté de bœuf RAV à l'estragon	X													
	Cappelletti à la tomate basilic	X	X	X											
	Purée de pommes de terre	X													
	Saint Nectaire AOP	X													
	Coupelle de purée de pommes BIO														
mar 31 mars	Betteraves bio														
	Pizza au fromage	X	X												
	Mélange de salade verte														
	Yaourt aromatisé	X													
	Orange bio														
jeu 2 avril	Oeuf durs sur nid de salade BIO			X											
	Croustillant au fromage	X	X	X											
	Filet de merlu au beurre blanc	X			X	X									
	Pommes rissolées														
	Saint Morêt BIO	X													
	Gâteau au chocolat Maison	X	X	X						X					
	Vinaigrette terroir Maison					X							X		
ven 3 avril	Carottes râpées bio Maison														
	Saucisse fumée														
	Steak haché de cabillaud sauce aurore	X	X	X	X										
	Julienne de légumes saveur du midi										X				
	Fromage blanc bio nature	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 6 avril au 12 avril		Adultes COLLEGE MALLARME													
mar 7 avril	Laitue Iceberg														
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Poêlée de légumes saveur du jardin														
	Le carré fondu Président	X													
	Compote de pomme-poire														
jeu 9 avril	Concombre vinaigrette														
	Raviolis aux légumes		X	X											
	Emincé de poireau à la crème	X													
	Yaourt nature bio	X													
	Pommes bicolore bio														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote Maison					X							X		
ven 10 avril	Carottes râpées bio Maison														
	Pavé de merlu sauce vierge				X										
	Bouchées au pistou	X	X												
	Riz safrané														
	Petit moulé nature	X													
	Cake au citron Maison	X	X	X		X									
	Sauce méditerranéenne	X		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 13 avril au 19 avril		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 13 avril	Betteraves bio														
	Coudes (pâtes) à l'andalouse (plat végétarien)		X												
	Camembert BIO (portion)	X													
	Pommes Golden bio														
mar 14 avril	Salade de tomates Bio														
	Riz et base végétarienne façon jambalaya														
	Mimolette (portion)	X													
	Flan au chocolat	X													
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
jeu 16 avril	Carottes râpées BIO														
	Nuggets de poisson		X		X										
	Rôti de boeuf RAV et jus										X				
	Purée de pommes de terre	X													
	Fromage blanc bio nature	X													
	Cake marbré Maison	X	X	X											
ven 17 avril	Taboulé bio Maison		X												
	Escalope de veau hachée FR sauce estragon	X													
	Steak de colin sauce crème citron	X			X										
	Flageolets à l'ail														
	Yaourt nature bio	X													
	Banane bio														