

# 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
<b>Période du 4 mai au 10 mai</b>		<b>Adultes COLLEGE MALLARME</b>													
lun 4 mai	Concombre vinaigrette														
	Cappelletti à la tomate basilic	X	X	X											
	Pointe de Brie bio	X													
	Orange bio														
mar 5 mai	Laitue Iceberg														
	Omelette nature			X											
	Riz créole														
	Courgettes rondelles saveur soleil														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Compote de pomme poire BIO														
	Vinaigrette terroir Maison					X							X		
jeu 7 mai	Carottes râpées bio Maison														
	Egrené de boeuf façon chili con carne														
	Steak de colin au basilic				X										
	Penne		X												
	Yaourt nature bio	X													
	Banane bio														
	Vinaigrette à la ciboulette 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
<b>Période du 11 mai au 17 mai</b>		<b>Adultes</b>				<b>COLLEGE MALLARME</b>									
lun 11 mai	Oeufs durs BIO			X											
	Friand au fromage	X	X												
	Blé BIO		X												
	Ratatouille bio														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Orange bio														
mar 12 mai	Mélange de salade verte														
	Brandade de morue	X		X	X	X									
	Saint Morêt BIO	X													
	Coupelle pomme/fraise 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
<b>Période du 18 mai au 24 mai</b>		<b>Adultes COLLEGE MALLARME</b>													
lun 18 mai	Melon jaune														
	Calamar à la romaine		X						X						
	Sauté de bœuf RAV bourgogne	X				X							X		
	Petits pois au jus														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Pommes bicolore bio														
mar 19 mai	Saucisson à l'ail et cornichon					X							X		
	Pâté de volaille	X	X												
	Emincé de volaille bio au jus										X				
	Riz créole										X				
	Julienne de légumes saveur du midi										X				
	Camembert BIO (portion)	X													
	Purée de pommes Maison														
jeu 21 mai	Salade de tomates Bio														
	Quenelles de Brochet à l'armoricaine	X	X	X	X						X				
	Pommes rissolées														
	Fromage fouetté au sel de Guérande	X													
	Crêpe nature sucrée	X	X	X											
ven 22 mai	Taboulé		X								X				
	Nuggets de blé nature		X	X											
	Ratatouille bio														
	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
<b>Période du 25 mai au 31 mai</b>		<b>Adultes</b>				<b>COLLEGE MALLARME</b>									
mar 26 mai	Salade de mâche														
	Betteraves bio														
	Escalope de veau hachée sauce aux olives														
	Pavé de merlu sauce basquaise				X										
	Polenta Bio	X													
	Saint Morêt BIO	X													
	Ananas bio														
jeu 28 mai	Oeufs durs BIO			X											
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Petits pois au jus														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Banane bio														
ven 29 mai	Carottes râpées bio														
	Croq veggie tomate		X	X											
	Gnocchi		X												
	Haricots beurre CE2 à la ciboulette														
	Yaourt nature bio	X													
	Cake saveur miel et cannelle maison (à couper)	X	X	X											
	Vinaigrette nature 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
<b>Période du 1 juin au 7 juin</b>		<b>Adultes COLLEGE MALLARME</b>													
lun 1 juin	Mélange de salade verte														
	Pavé de colin mariné au thym et au citron		X		X										
	Nuggets de volaille		X												
	Riz à la tomate														
	Carré de l'est bio	X													
	Compote de pomme poire BIO														
mar 2 juin	Salade de tomates Bio														
	Raviolis aux légumes		X	X											
	Fromage blanc bio nature	X													
	Ananas bio														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote Maison					X							X		
jeu 4 juin	Melon jaune														
	Pennes sauce tomate méditerranéenne	X	X												
	Yaourt nature bio	X													
	Coupelle pomme/fraise bio														
ven 5 juin	Pâté de volaille	X	X												
	Saucisson à l'ail et cornichon					X							X		
	Escalope de blé panée		X	X											
	Rôti de boeuf RAV et sauce basquaise														
	Chou-fleur bio 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
<b>Période du 8 juin au 14 juin</b>		<b>Adultes COLLEGE MALLARME</b>													
lun 8 juin	Pastèque														
	Chipolatas					X									
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Purée de carottes/courgettes et pdt BIO	X													
	Saint Nectaire AOP	X													
	Flan au chocolat	X													
mar 9 juin	Salade de tomates Bio														
	Egrené de pois sauce tomate basilic														
	Penne semi complete Bio		X												
	Yaourt nature bio	X													
	Ananas bio														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
jeu 11 juin	Accras de morue		X		X										
	Rôti de boeuf RAV et jus										X				
	Pépinettes et base lentilles au curry	X	X								X		X		
	Risoni (pépinettes)		X												
	Haricots verts persillés														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Cake à la vanille maison (à couper)	X	X	X											
ven 12 juin	Betteraves bio														
	Pizza au fromage	X	X												
	Laitue Iceberg														
	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	
<b>Période du 15 juin au 21 juin</b>		<b>Adultes</b>				<b>COLLEGE MALLARME</b>										
lun 15 juin	Oeufs durs BIO			X												
	Croq veggio tomate		X	X												
	Semoule BIO jus de légumes		X								X					
	Saint Morêt BIO	X														
	Ananas bio															
mar 16 juin	Melon jaune															
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X												
	Fromage blanc bio nature	X														
	Compote de pomme poire BIO															
jeu 18 juin	Mélange de salade verte															
	Chorizo doux															
	Galette basquaise		X													
	Sauté de boeuf RAV sauce basquaise															
	Riz créole BIO															
	Yaourt nature bio	X														
	Gâteau basque	X	X	X												
	Vinaigrette au piment d'espelette Maison					X							X			
ven 19 juin	Salalade de coquillettes californienne		X			X							X			
	Cordon bleu (volaille)	X	X													
	Pavé de colin aux herbes de provences		X		X											
	Petits pois aux saveurs du soleil															
	Gouda IGP (bloc)	X														
	Coupelle pomme/fraise 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
<b>Période du 22 juin au 28 juin</b>		<b>Adultes</b>				<b>COLLEGE MALLARME</b>									
lun 22 juin	Salade de riz bio à l'orientale					X							X		
	Emincé de volaille bio au jus										X				
	Steak de colin sauce aurore	X			X										
	Haricots blancs au jus					X									
	Camembert bio	X													
	Coupelle de purée de pommes BIO														
mar 23 juin	Pastèque														
	Lasagnes Ricotta Epinards Chèvre (plat végétarien complet)	X	X	X											
	Yaourt nature bio	X													
	Cake aux pépites de chocolat maison (à couper)	X	X	X						X					