

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 31 août au 6 septembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
jeu 3 septembre	Salade verte bio														
	Lasagnes à la bolognaise (plat complet)	X	X	X											
	Filet de hoki sauce huile olive et citron				X										
	Petits pois sans sauce ajouté														
	Cantal AOP	X													
	Banane bio														
ven 4 septembre	Salade coleslaw Maison			X		X							X		
	Rôti de veau FR sans sauce														
	Colin meunière	X	X	X	X										
	Pommes sautées														
	Haricots verts														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Cake aux pépites de chocolat maison (à couper)	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 7 septembre au 13 septembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 7 septembre	Salade de pdt BIO à l'échalote Maison												X		
	Emincé de poulet LR sauce normande	X													
	Croustillant au fromage	X	X	X											
	Mélange 4 céréales BIO		X												
	Mélange légumes haricots plats														
	Pavé demi sel	X													
	Flan au chocolat	X													
mar 8 septembre	Melon jaune (à couper)														
	Dahl de lentilles corail BIO														
	Riz créole														
	Yaourt nature Bio	X													
	Coupelle de purée pomme/abricot bio														
jeu 10 septembre	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Emincé de pois sauce orientale		X	X		X									
	Semoule BIO		X												
	Légumes de couscous										X				
	Camembert BIO (portion)	X													
	Milkshake mangue vanille maison	X													
ven 11 septembre	Houmous de pois chiches Maison					X									
	Escalope de veau hachée FR au jus										X				
	Pavé de merlu sauce tomate				X										
	Coquillettes		X												
	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 14 septembre au 20 septembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 14 septembre	Melon jaune (à couper)														
	Escalope de blé panée		X												
	Lentilles au jus														
	Poêlée de légumes saveur du jardin														
	Saint Nectaire AOP	X													
	Prune rouge														
mar 15 septembre	Pastèque														
	Poissonnette		X	X	X					X					
	Sauté de bœuf RAV sauce hongroise														
	Spirales BIO		X												
	Fromage blanc nature	X													
	Raisin blanc														
jeu 17 septembre	Concombre base tzaziki	X													
	Penne & base fromagère au poisson (plat durable)	X	X		X	X									
	Saint Morêt BIO	X													
	Banane bio														
ven 18 septembre	Salade verte bio														
	Cordon végétal	X	X	X											
	Pommes rissolées														
	Edam (portion)	X													
	Ananas 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 21 septembre au 27 septembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 21 septembre	Salade de coquillettes bio à la catalane		X			X							X		
	Parmentier de poisson polente et carotte (plat complet)	X			X										
	Nuggets de volaille		X												
	Carottes à l'ail														
	Fromage fouetté au sel de Guérande	X													
	Raisin blanc														
mar 22 septembre	Laitue Iceberg														
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Choux-fleur BIO et pdt sauce mornay	X													
	Cantafras	X													
	Ananas bio														
jeu 24 septembre	Carottes râpées bio Maison														
	Bouchées au pistou	X	X												
	Coquillettes BIO		X												
	Fourme d'Ambert AOP	X													
	Coupelle pomme/fraise bio														
	Vinaigrette terroir Maison					X							X		
ven 25 septembre	Accras de morue		X		X										
	Egrené de boeuf façon chili con carne														
	Moules à la crème	X							X						
	Riz créole														
	Piperade														
	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 28 septembre au 4 octobre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 28 septembre	Salade de tomates Bio														
	Sauté de dinde BBC à la sauge	X													
	Pavé de colin mariné au thym et au citron		X		X										
	Riz et mélange de carottes/navets														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Poire ronde BIO														
mar 29 septembre	Salade verte bio														
	Pennes sauce tomate méditerranéenne	X	X												
	Saint Morêt BIO	X													
	Ananas bio														
jeu 1 octobre	Taboulé		X								X				
	Calamar à la romaine		X						X						
	Rôti de bœuf RAV														
	Lentilles BIO														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Cake à la vanille maison (à couper)	X	X	X											
ven 2 octobre	Carottes râpées bio Maison														
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Pommes cube vapeur														
	Cantal AOP	X													
	Banane bio														
	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
Période du 5 octobre au 11 octobre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 5 octobre	Salade de tortis bio au pesto Maison		X			X							X		
	Boulettes de colin pané		X		X										
	Emincé de volaille bio au jus										X				
	Mélange 4 céréales BIO		X												
	Epinards bio à la béchamel	X													
	Saint Nectaire AOP	X													
	Coupelle de purée pomme/banane bio														
mar 6 octobre	Betteraves bio														
	Escalope de veau hachée FR sauce blanquette	X									X				
	Filet de hoki sauce hongroise				X										
	Coquillettes BIO		X												
	Emincé de poireau à la crème	X													
	Yaourt nature bio	X													
	Ananas bio														
	Vinaigrette traditionnelle au miel Maison					X							X		
jeu 8 octobre	Salade de tomates Bio														
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate basilic	X	X	X											
	Pointe de Brie bio	X													
	Banane bio														
ven 9 octobre	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Lasagnes Ricotta Epinards Chèvre (plat végétarien complet)	X	X	X											
	Yaourt nature bio	X													
	Cake saveur miel et cannelle maison (à couper)	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 12 octobre au 18 octobre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 12 octobre	Salade de mâche														
	Betteraves bio														
	Sauté de porc CE2 sauce civet miel amandes					X	X								
	Emincé de pois sauce miel gingembre amandes		X	X		X	X								
	Lentilles à la paysanne														
	Gouda IGP (bloc)	X													
	Orange bio														
	Vinaigrette moutarde à l'ancienne Maison					X							X		
mar 13 octobre	Salade façon piémontaise (sans jambon)	X	X	X	X	X		X	X		X		X		
	Macédoine de légumes BIO														
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Chou fleur sauce mornay	X													
	Fromage blanc bio nature (seau)	X													
	Poire ronde BIO														
jeu 15 octobre	Saucisson à l'ail et cornichon					X							X		
	Pâté de volaille	X	X												
	Saucisses knack de volaille														
	Pavé de merlu sauce normande	X			X										
	Pommes rissolées														
	Saint Morêt BIO	X													
	Raisin blanc														
ven 16 octobre	Salade de tomates Bio														
	Rôti de boeuf RAV et sauce dijonnaise	X				X							X		
	Steak de colin sauce ciboulette	X			X						X				
	Purée de potiron et pommes de terre	X													
	Camembert bio	X													
	Taillis de fruits secs Maison	X	X	X		X	X								