

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 novembre au 8 novembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 2 novembre	Salade de pdt BIO à l'échalote Maison												X		
	Croq veggie tomate		X												
	Chou-fleur bio béchamel	X													
	Petit moulé nature	X													
	Poire ronde BIO														
mar 3 novembre	Cervelas (porc) et cornichons					X							X		
	Pâté de volaille	X	X												
	Steak de colin sauce curry	X			X								X		
	Mélange d'automne														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Coupelle pomme/fraise bio														
jeu 5 novembre	Mélange de salade verte														
	Hachis bolognaise Maison	X				X									
	Hachis à l'égrène de pois	X													
	Camembert bio	X													
	Banane bio														
ven 6 novembre	Carottes râpées bio Maison														
	Omelette aux fines herbes BIO	X		X											
	Gnocchi		X												
	Saint Morêt BIO	X													
	Cake aux amandes 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 9 novembre au 15 novembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 9 novembre	Betteraves bio														
	Sauté de bœuf RAV bourguignon	X		X		X									
	Steak de colin à l'oseille	X			X										
	Lentilles														
	Carré de l'est bio	X													
	Coupelle de purée pomme/abricot bio														
mar 10 novembre	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Curry de pois chiches et riz créole BIO (plat végétarien)					X							X		
	Fromage blanc bio nature	X													
	Pommes rouge bio														
jeu 12 novembre	Laitue Iceberg														
	Raviolis aux légumes		X								X				
	Saint Nectaire AOP	X													
	Poire ronde BIO														
ven 13 novembre	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Pavé merlu sauce dugléré	X			X										
	Emincé de volaille bio au jus										X				
	Farfalles		X												
	Julienne de légumes										X				
	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 16 novembre au 22 novembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 16 novembre	Salade façon piémontaise (sans jambon)			X									X		
	Printanière de légumes saveur jardin														
	Saint Morêt BIO	X													
	Pommes bicolore bio														
mar 17 novembre	Mélange de salade verte														
	Dahl de lentilles corail et riz												X		
	Fromage blanc bio nature	X													
	Flan au chocolat	X													
jeu 19 novembre	Taboulé bio Maison		X												
	Rôti de veau FR sauce hongroise														
	Raviolini fromage à la tomate	X	X	X											
	Petits pois														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Kiwi bio														
ven 20 novembre	Carottes râpées bio Maison														
	Cordon bleu (volaille)		X	X									X		
	Filet de hoki sauce rougail				X										
	Gnocchi		X												
	Haricots verts														
	Camembert BIO (portion)	X													
	Gâteau rond caramel beurre salé Maison	X	X	X											
	Vinaigrette aux agrumes 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 23 novembre au 29 novembre		Adultes				COLLEGE MALLARME									
lun 23 novembre	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Laitue Iceberg														
	Yaourt nature bio	X													
	Orange bio														
mar 24 novembre	Friand au fromage	X	X												
	Saucisse fumée														
	Parmentier de colin thym citron Maison	X			X										
	Purée de pommes de terre	X													
	Fromage fouetté au sel de Guérande	X													
	Clémentine bio														
jeu 26 novembre	Laitue Iceberg et croûtons	X	X												
	Cheese burger	X	X			X				X			X	X	
	Fish burger	X	X		X								X	X	
	Pommes campagnardes														
	Yaourt nature bio	X													
	Beignet aux pommes		X	X											
	Vinaigrette nature Maison					X							X		
ven 27 novembre	Salade chou chou Maison	X		X		X							X		
	Boulettes azukis (haricots rouges)		X												
	Penne		X												
	Chou-fleur à la cioulette														
	Fourme d'Ambert AOP	X													
	Coupelle de purée pomme/banane bio														
	Cake vanille BIO Maison	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 30 novembre au 6 décembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 30 novembre	Salade de tortis à la catalane Maison		X												
	Pavé de merlu sauce aneth	X			X						X				
	Sauté de porc BBC sauce dijonnaise	X				X							X		
	Lentilles et carottes														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Clémentine bio														
mar 1 décembre	Mélange de salade verte														
	Omelette aux fines herbes BIO	X		X											
	Riz créole														
	Chou-vert braisé										X				
	Saint Morêt BIO	X													
	Flan à la vanille	X													
	Vinaigrette à la ciboulette Maison					X							X		
jeu 3 décembre	Pâté de volaille	X	X												
	Pâté de campagne et cornichons		X			X							X		
	Rôti de boeuf RAV et jus										X				
	Hachis et base lentilles tomate (plat végétarien)	X													
	Purée de pommes de terre	X													
	Epinards à la crème	X													
	Yaourt nature bio	X													
	Banane bio														
ven 4 décembre	Crêpes aux champignons	X	X	X											
	Stick végétarien		X	X							X				
	Potiron béchamel cheddar	X													
	Mimolette (portion)	X													
	Cake au chocolat maison	X	X	X						X					
	Sauce fromage blanc curry 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 7 décembre au 13 décembre		Adultes COLLEGE MALLARME													
lun 7 décembre	Taboulé		X								X				
	Pizza au fromage	X	X												
	Laitue Iceberg														
	Carré de l'est bio	X													
	Orange bio														
mar 8 décembre	Salade de riz bio à la parisienne Maison					X							X		
	Sauté de bœuf RAV marengo														
	Tortellini Ricotta à la tomate	X	X	X											
	Chou-fleur béchamel	X													
	Yaourt nature bio	X													
	Clémentine bio														
jeu 10 décembre	Carottes râpées bio Maison														
	Samoussa aux légumes		X							X					
	Petits pois bio au jus														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Gâteau rond à la rhubarbe Maison	X	X	X											
	Vinaigrette moutarde à l'ancienne Maison					X							X		
ven 11 décembre	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Steak de colin sauce crème citron	X			X										
	Nuggets de volaille		X												
	Pommes sautées														
	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 14 décembre au 20 décembre		Adultes				COLLEGE MALLARME									
lun 14 décembre	Salade façon piémontaise (sans jambon)			X									X		
	Poisson blanc crumble de pain d'épices	X	X	X	X										
	Saucisses knack de volaille														
	Petits pois & carottes														
	Saint Morêt BIO	X													
	Coupelle de purée pomme/abricot bio														
mar 15 décembre	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Riz créole & base le lobia (plat végétarien)						X								
	Yaourt nature bio	X													
	Pommes rouge bio														
jeu 17 décembre	Salade de mâche et betteraves														
	Pépites de volaille sauce Noël aux canneberges	X													
	Emincé de pois sauce Noël	X	X	X											
	Pommes noisettes														
	Saint Nectaire AOP	X													
	Moelleux noisette/cacao Maison	X	X	X			X								
	Clémentine de Noël														
	Vinaigrette terroir Maison					X							X		
ven 18 décembre	Carottes râpées bio Maison														
	Nuggets de blé nature		X	X											
	Escalope de veau hachée FR au jus										X				
	Poêlée de légumes saveur midi														
	Fromage blanc bio nature	X													
	Banane bio														
	Vinaigrette nature Maison					X							X		