

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

 Menu	<i>Arachides</i> 	<i>Céleri</i> 	<i>Crustacés</i> 	<i>Fruits à coque</i> 	<i>Gluten</i> 	<i>Lait</i> 	<i>Lupins</i> 	<i>Mollusques</i> 	<i>Moutarde</i> 	<i>Oeufs</i> 	<i>Poissons</i> 	<i>Sésame</i> 	<i>Soja</i> 	<i>Sulfites</i> 
lundi 23 Décembre 2019														
Omelette						f				X				
Pommes de terre et ratatouille						X								
Chanteneige						X								
Crème dessert vanille						X								
mardi 24 Décembre 2019														
Coeur de palmiers et emmental						X			X					f
Blanquette de veau		f			X	X		f	f				f	
Riz						X								
Kiwi														
mercredi 25 Décembre 2019														
FÉRIÉ														
jeudi 26 Décembre 2019														
Carottes râpées à l'orange									X					f
Hachis parmentier		f	f	f	X	X	f	f	f	X	f	f	f	
Gouda						X								
Pêche au sirop														
vendredi 27 Décembre 2019														
Soupe à la tomate		X				X								
Poisson frais		f	f		f	f		f	f	f	X		f	
Épinards à la crème					X	X								
Fondant au chocolat				f	X	X				X			X	

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

 Menu	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
														
lundi 30 Décembre 2019														
Endives sauce moutarde									X					f
Rôti de dinde au jus		f			X	f			f	f			f	
Boulgour					X	X								
Fromage blanc						X								
mardi 31 Décembre 2019														
Betteraves vinaigrette									X					f
Raviolis 4 Fromages		f	f		X	X		f		X	f			
Crème de gruyère						X								
Clémentine														
mercredi 01 Janvier 2020														
FÉRIÉ														
jeudi 02 Janvier 2020														
Velouté de légumes		X				X								
Saucisse de Toulouse						f								f
Haricots verts						X								
Maison enneigée				f	X	X				X			X	
vendredi 03 Janvier 2020														
Pamplemousse														
Colin sauce beurre blanc		f	f		f	X		f	f	X	X		f	
Brocolis						X								
Semoule au lait					X	X				X				

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements