
















Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus
















 Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 26 février 2024															
Betteraves										X					X
Raviolis aux légumes			X			X									
Babybel							X								
Compote pomme fraise															
mardi 27 février 2024															
Carottes rapées										X					X
Boulette de bœuf à la tomate						X	X								
Coquillettes au beurre						X	X								
Petit Suisse aux fruits							X								
Pomme															
mercredi 28 février 2024															
Filet de dinde au jus						X	X								
Blé						X	X								
Coulommiers							X								
Clémentines															
jeudi 29 février 2024															
Velouté de carottes							X								
Croc fromage							X				X				
Haricots verts															
Yaourt nature							X								
Poire															
vendredi 1 mars 2024															
Filet de lieu noir sauce aux petits légumes												X			
Riz							X								
Brie							X								
Crème dessert caramel							X								

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou pour éviter le gaspillage alimentaire. Aussi, les plats peuvent contenir les 14 allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, lupin, mollusques.

Malgré le soin et la vigilance apportée à l'identification des allergènes, la présence de traces est possible.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires rend l'affichage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes bovines, ovines, porcine et volaille.

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus















 Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 4 mars 2024															
Carottes rapées										X					X
Gratin de pomme de terre et brocolis						X	X								
Mimolette							X								
Compote de pomme							X								
mardi 5 mars 2024															
Cuisse de poulet rôti au jus						X	X								
Semoule au petits légumes			X			X	X								
Fromage fondu							X								
Crème dessert chocolat							X				X				
mercredi 6 mars 2024															
Velouté de potiron							X								
Gratin de macaronis et emmental rapé						X	X								
Petit Suisse							X								
Orange															
jeudi 7 mars 2024															
Sauté de veau aux champignons						X	X							X	
Lentilles aux carottes															
Emmental							X								
Banane															
vendredi 8 mars 2024															
Salade iceberg et dés de mimolette							X			X					X
Filet de hoki pané						X				X		X			
Purée de patate douce							X								X
Poire															

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou pour éviter le gaspillage alimentaire. Aussi, les plats peuvent contenir les 14 allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, lupin, mollusques.

Malgré le soin et la vigilance apportée à l'identification des allergènes, la présence de traces est possible.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires rend l'affichage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes bovines, ovines, porcine et volaille.

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
lundi 11 mars 2024															
Carottes rapées										X					X
Emincé de bœuf à la tomate						X	X								
Pennes au beurre et emmental rapé						X	X								
Yaourt aux fruits							X								
mardi 12 mars 2024															
Couscous de légumes et boulette végétale			X		X	X	X	X		X			X	X	
Semoule						X	X								
Camembert							X								
Pomme															
mercredi 13 mars 2024															
Sauté de dinde sauce colombo						X	X								
Riz							X								
Yaourt vanille							X								
Salade de mangue															
jeudi 14 mars 2024															
Velouté de légumes			X			X									
Ratatouille															
Céréales gourmandes			X		X	X	X	X		X			X		
Gouda							X								
Clémentines															
vendredi 15 mars 2024															
Betteraves										X					X
Brandade de colin							X					X			
Carré de l'Est							X								
Compote pomme fraise															

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou pour éviter le gaspillage alimentaire. Aussi, les plats peuvent contenir les 14 allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, lupin, mollusques.

Malgré le soin et la vigilance apportée à l'identification des allergènes, la présence de traces est possible.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires rend l'affichage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes bovines, ovines, porcine et volaille.

Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
Caisse des Ecoles du 16ème arrondissement de Paris															

Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

lundi 18 mars 2024															
Endive à la pomme											X				X
Pizza margherita						X	X								
Yaourt nature sucré			X		X	X	X	X			X			X	
Poire															
mardi 19 mars 2024															
Sauté d'agneau au jus						X	X								
Purée de pomme de terre et carottes							X								X
Comté							X								
Eclair au chocolat						X	X				X			X	
mercredi 20 mars 2024															
Velouté de poireaux et pomme de terre							X								
Omelette au fromage							X				X				
Petit pois carottes															
Banane															
jeudi 21 mars 2024															
Filet de poulet au jus						X	X								
Pomme de terre vapeur et haricots verts															
Yaourt aux fruits							X								
Pomme															
vendredi 22 mars 2024															
Saumon rôti à l'huile d'olive													X		
Riz							X								
Brie							X								
Compote de poire															

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou pour éviter le gaspillage alimentaire. Aussi, les plats peuvent contenir les 14 allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, lupin, mollusques.

Malgré le soin et la vigilance apportée à l'identification des allergènes, la présence de traces est possible.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires rend l'affichage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes bovines, ovines, porcine et volaille.