

Bilan allergènes :NARBONNE PRIMAIRE ET ADULTE - 5E

Nom de la prestation :Gouter Enfant 4 Composants

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Mercredi 17 Juin 2026																	
FROMAGE	EMMENTAL																
DESSERT	JUS D'ANANAS 20CL		X														
	POMME		X														
COMPLEMENT	PAIN							X									

Nom de la prestation :Primaire, Adulte

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 15 Juin 2026																	
ENTREE	TABOULE							X									
PLAT	PIZZA A LA GRECQUE							X	X				X				
ACCOMP	HARICOTS VERTS CE2 PERSILLES		X														
FROMAGE	BUCHETTE CHEVRE								X								
DESSERT	ABRICOT		X														
Mardi 16 Juin 2026																	
ENTREE	MACEDOINE MAYONNAISE												X				
	SALADE DE CŒUR DE PALMIER ET MAIS VGTE											X					X
PLAT	TORTELLINIS BIO RICOTTA EPINARDS SAUCE CREME							X	X								X
FROMAGE	TARTARE AIL ET FINES HERBES								X								
	VACHE PICON								X								
DESSERT	PUREE POMME BANANE CPLE		X														
	PUREE POMME FRAISE CPLE		X														
Mercredi 17 Juin 2026																	
ENTREE	DUO DE CELERI CAROTTE				X							X					X
	DUO TOMATE MAIS VINAIGRETTE											X					X
PLAT	CHIPOLATAS		X														
ACCOMP	PUREE DE PATATES DOUCES								X								
FROMAGE	FLAN NAPPE CARAMEL BIO								X								
	GELIFIE CHOCOLAT								X								
DESSERT	GALETTE CEREALES							X	X							X	
	PLUMETIS VANILLE							X	X								
Jeudi 18 Juin 2026																	
ENTREE	FRIAND AU FROMAGE							X	X								
	FRIAND VIANDE (PORC)							X	X								
PLAT	POISSON PANE MSC							X						X			
ACCOMP	RATATOUILLE		X														
FROMAGE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS								X								
	FROMAGE BLANC NATURE BIO + SUCRE								X								
DESSERT	MADELEINE							X					X				
	QUATRE QUARTS INDIVIDUEL							X	X				X				
Vendredi 19 Juin 2026																	
ENTREE	CAROTTES BATONNETS HO + STICK DE MAYONNAISE		X									X	X				
	MELON		X														
PLAT	HACHE DE VEAU SAUCE MILANAISE							X									
ACCOMP	RIZ		X														
FROMAGE	EMMENTAL												X				
	RIZ AU LAIT												X				
	TOME BLANCHE PORTION												X				
DESSERT	SEMOULE AU LAIT NAPPE CARAMEL							X	X								

Nom de la prestation :Primaire, Adulte Sans Porc

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Mercredi 17 Juin 2026																	
PLAT	SAUCISSE DE VOLAILLE		X														

Nom de la prestation :Primaire, Adulte Végétarien

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Mercredi 17 Juin 2026																	
PLAT	BOULETTES VEGETARIENNES																X
Jeudi 18 Juin 2026																	
ENTREE	FRIAND AU FROMAGE							X	X								
Vendredi 19 Juin 2026																	
PLAT	COLIN SAUCE MILANAISE							X						X			

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. Il ne prend pas en compte les informations de types "traces" des étiquettes de matières premières. 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.