

Bilan allergènes :NARBONNE PRIMAIRE ET ADULTE - 5E

Nom de la prestation : Gouter Enfant 4 Composants

| Famille Recette | Nom recette | Information Incomplète | Sans allergènes | Arachide | Celeri | Crustacé | Fruits à coques | Gluten | Lait | Lupin | Mollusque | Moutarde | Oeuf | Poisson | Sésame | Soja | Sulfite |
|-----------------------------|---------------------|------------------------|-----------------|----------|--------|----------|-----------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
| Mercredi 13 Mai 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FROMAGE | GOUDA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESSERT | BANANE | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | JUS DE RAISINS 20CL | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPLEMENT | PAIN | | | | | | | X | | | | | | | | | |

Nom de la prestation : Primaire et adulte

| Famille Recette | Nom recette | Information Incomplète | Sans allergènes | Arachide | Celeri | Crustacé | Fruits à coques | Gluten | Lait | Lupin | Mollusque | Moutarde | Oeuf | Poisson | Sésame | Soja | Sulfite |
|--------------------------|------------------------------|------------------------|-----------------|----------|--------|----------|-----------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
| Lundi 11 Mai 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ENTREE | OEUF DUR MAYONNAISE | | | | | | | | | | | X | X | | | | |
| | TOMATE CROQUE AU SEL | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| PLAT | SAUCISSE | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| ACCOMP | POMMES BOULANGERES | | | | | | | X | X | | | | | | | | |
| FROMAGE | PETIT MOULE AIL FINES HERBES | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PETIT MOULE AUX NOIX | | | | | | X | | X | | | | | | | | |
| DESSERT | BANANE BIO | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | POIRE BIO | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Mardi 12 Mai 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ENTREE | SALADE MELANGE FRAICHEUR | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | SALADE SAVEUR D'AUTOMNE | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| PLAT | CORDON BLEU | | | | | | | X | X | | | | | | | X | |
| ACCOMP | PETITS POIS | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| FROMAGE | YAOURT SUCRE BIO | | | | | | | | X | | | | | | | | |
| | YAOURT VANILLE BIO | | | | | | | | X | | | | | | | | |
| DESSERT | PLUMETIS CHOCOLAT | | | | | | | X | X | | | | | | | X | |
| | PLUMETIS VANILLE | | | | | | | X | X | | | | | | | X | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|------------------------------------|--|---|--|---|--|--|---|---|--|--|---|---|--|--|--|---|
| Mercredi 13 Mai 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ENTREE | CELERI REMOULADE MAYONNAISE | | | | X | | | | | | | X | X | | | | X |
| | COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE | | | | | | | | | | | X | | | | | X |
| PLAT | PIZZA FROMAGE PRIMAIRE | | | | | | | X | X | | | | | | | | |
| ACCOMP | HARICOTS VERTS CUITS CE2 PERSILLES | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| FROMAGE | EMMENTAL | | | | | | | | X | | | | | | | | |
| | GELIFIE CHOCOLAT | | | | | | | | X | | | | | | | | |
| | GELIFIE VANILLE | | | | | | | | X | | | | | | | | |
| | GOUDA | | | | | | | | X | | | | | | | | |

Nom de la prestation : Primaire et adulte Sans Porc

| Famille Recette | Nom recette | Information Incomplète | Sans allergènes | Arachide | Celeri | Crustacé | Fruits à coques | Gluten | Lait | Lupin | Mollusque | Moutarde | Oeuf | Poisson | Sésame | Soja | Sulfite |
|--------------------------|----------------------|------------------------|-----------------|----------|--------|----------|-----------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
| Lundi 11 Mai 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PLAT | SAUCISSE DE VOLAILLE | | X | | | | | | | | | | | | | | |

Nom de la prestation : Primaire et adulte Végétarien

| Famille Recette | Nom recette | Information Incomplète | Sans allergènes | Arachide | Celeri | Crustacé | Fruits à coques | Gluten | Lait | Lupin | Mollusque | Moutarde | Oeuf | Poisson | Sésame | Soja | Sulfite |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------|----------|--------|----------|-----------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
| Lundi 11 Mai 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PLAT | ESCALOPE PANEE VEGETALE | | | | | | | X | | | | | X | | | | |
| Mardi 12 Mai 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PLAT | NUGGETS DE POISSON MSC | | | | | | | 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.