

Bilan allergènes du Lundi 2 Décembre 2024 au Dimanche 5 Janvier 2025.

Bilan allergènes : SEMGEST 5C (x280 en Bx1)

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Nom de la prestation : SCOLAIRE A																	
Lundi 02 Décembre 2024																	
ENTREE	SALADE DE PATES FARFALLE VGTE *							X				X					X
PLAT	SAUTE DE BOEUF BIO PCC SCE FORESTIERE							X	X								
ACCOMP	CHOU FLEUR PCC BECHAMEL *							X	X								
FROMAGE	MINI BABYBEL BIO *								X								
DESSERT	POMME BICOLORE BIO *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 03 Décembre 2024																	
ENTREE	POTAGE DE LENTILLES *								X								
PLAT	BOULETTE DE VEAU PCC SCE MOUTARDE *							X	X			X				X	X
ACCOMP	PRINTANIERE DE LEGUMES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	PETIT SUISSE BIO + SUCRE *								X								
DESSERT	ORANGE *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mercredi 04 Décembre 2024																	
ENTREE	ENDIVES VGTE *											X					X
PLAT	ROTI DE DINDE VF SCE AU JUS *							X	X								
ACCOMP	PUREE DE POMME DE TERRE *								X								
FROMAGE	CROC LAIT 20 GR *								X								
DESSERT	CREME DESSERT VANILLE BIO *								X								
Jeudi 05 Décembre 2024																	
ENTREE	CAROTTES RAPEES BIO NE PAS ASSAISONNER *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
PLAT	SAUCE VINAIGRETTE CC *											X					X
ACCOMP	QUICHE AUX LEGUMES DU CHEF PG *				X			X	X				X				
FROMAGE	RATATOUILLE NICOISE *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
DESSERT	CANTAL PREDEC *								X								
DESSERT	PUREE POMME POIRE BIO INDIV *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Vendredi 06 Décembre 2024																	
ENTREE	VELOUTE DE COURGETTE DU CHEF *								X								
PLAT	FILET DE HOKI SCE BEURRE CITRON NE PAS RECONGELER *								X					X			X
ACCOMP	RIZ BIO *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	VACHE QUI RIT *								X								
DESSERT	POMME BICOLORE BIO *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Lundi 09 Décembre 2024																	
ENTREE	CHOU ROUGE VGTE *											X					X
PLAT	TAJINE POIS CHICHES VEGETARIENNE *				X							X					
ACCOMP	SEMOULE BIO *							X									
FROMAGE	PETIT SUISSE FRUITE BIO *								X								
DESSERT	CLEMENTINES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 10 Décembre 2024																	
ENTREE	PAMPLEMOUSSE AU SIROP *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
PLAT	SAUTE DE PORC VF SCE STROGONOFF *							X	X			X					X
ACCOMP	JULIENNE DE LEGUMES BIO PERSILLEES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	EDAM PREDEC. *								X								
DESSERT	RIZ AU LAIT INDIV. *								X								
Mercredi 11 Décembre 2024																	
ENTREE	SALADE MELEE BIO 4G VGTE *											X					X
PLAT	FILET DE COLIN PCC SCE AUREORE *							X	X					X			
ACCOMP	FARFALLES BIO *							X									
FROMAGE	COULOMMIERS 1/16 ENF 1/10 ADU *								X								
DESSERT	PUREE POMME BANANE BIO INDIV *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 12 Décembre 2024																	
ENTREE	RILLETTE DE PORC *											X					
PLAT	SAUTE DE BOEUF VF RAV PCC SCE BOURGUIGNONE *				X			X	X								
ACCOMP	CAROTTES BRAISEES ET POMME DE TERRE *				X												
FROMAGE	CHEVRETINE *								X								
DESSERT	BANANE BIO *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Vendredi 13 Décembre 2024																	
ENTREE	VELOUTE DE CAROTTES DU CHEF *								X								
PLAT	FILET DE MERLU SCE CREME NE PAS RECONGELER *								X					X			

ACCOMP FROMAGE DESSERT	CHOU FLEUR BIO PCC PERSILLÉES * YAOURT NATURE BIO + SUCRE DOSE * MOELLEUX NATURE DU CHEF 1/16 ENF 1/12 ADU *						X													
Lundi 16 Décembre 2024																				
ENTREE PLAT ACCOMP FROMAGE DESSERT	CAROTTES RAPEES BIO VGTE * EMINCE DE POULET VF PCC SCE MEXICAINE * BROCOLIS BIO CUIT AGRO PERSILLEES * ST PAULIN PREDEC * SEMOULE AU LAIT CARAMEL INDIV. *																X			X
Mardi 17 Décembre 2024																				
ENTREE PLAT ACCOMP FROMAGE DESSERT	COURGETTES BATONNET VGTE * BOLOGNAISE DE BOEUF VBF + EMMENTAL* FUSILLI BIO * FROMAGE BLANC BIO + SUCRE * PECHE AU SIROP COUPELLE*																			X
Mercredi 18 Décembre 2024																				
ENTREE PLAT ACCOMP FROMAGE DESSERT	POTAGE DE LEGUME VERMICELLES DU CHEF * OMELETTE NATURE VRAC X10 * HARICOTS VERTS BIO PERSILLES * YAOURT VANILLE BIO * ORANGE *				X												X	X		
Jeudi 19 Décembre 2024																				
ENTREE PLAT ACCOMP FROMAGE DESSERT	CAKE SAUMON SCE ANETH DU CHEF* SAUTE DE VEAU VF PCC SAUCE CREME ECLATS DE MARRONS* PDT ROSTIS NE PAS RECONGELER A CONTROLER * PETIT MOULE AUX NOIX* CLEMENTINE X1P * ENTREMET NOEL CHOCO-NOISETTE* PERE NOEL CHOCOLAT *															X	X			X
Vendredi 20 Décembre 2024																				
ENTREE PLAT ACCOMP FROMAGE DESSERT	VELOUTE DE PETIT POIS DU CHEF * FILET DE HOKI SCE NANTUA NE PAS RECONGELER * RIZ BIO * EMMENTAL PREDEC. * EMMENTAL PREDEC. * POMME BICOLORE BIO *															X				X
Lundi 23 Décembre 2024																				
ENTREE PLAT ACCOMP FROMAGE DESSERT	SALADE FRAICHEUR (CAROTTE,RADIS,MAIS) VGTE * SAUTE DE BOEUF BIO PCC SCE BARBECUE * SEMOULE BIO * FROMAGE BLANC BIO + SUCRE * ANANAS FRAIS BIO 1/8 ENF ADU *															X				X
Mardi 24 Décembre 2024																				
ENTREE PLAT FROMAGE DESSERT	CHOU BLANC BIO VGTE * BRANDA DE POISSON (COLIN) * MINI BABYBEL BIO * PUREE POMME POIRE BIO INDIV *															X				X
Jeudi 26 Décembre 2024																				
ENTREE PLAT ACCOMP FROMAGE DESSERT	VELOUTE DE BROCOLIS BIO DU CHEF * CURRY DE POIS CHICHES CAROTTES * RIZ BIO * YAOURT AROME CITRON FRAISE BIO * ORANGE *															X				X
Vendredi 27 Décembre 2024																				
ENTREE PLAT ACCOMP FROMAGE DESSERT	COURGETTES BATONNET NE PAS ASSAISONNER * SAUCE VINAIGRETTE CC * FILET DE MERLU SCE ARMORICAINE NEPAS RECONGELER * HARICOTS BEURRES BIO A L'AIL PERSILLEES* BRIE POINTE * BEIGNET POMME NE PAS RECONGELER *															X				X
Lundi 30 Décembre 2024																				
ENTREE PLAT ACCOMP FROMAGE DESSERT	POMELOS + SUCRE DOSE * EMINCE DE POULET VF PCC SCE CHAMPIGNONS * JULIENNE DE LEGUMES BIO PERSILLEES * PETIT SUISSE FRUITE BIO * TARTE AUX POMMES NORMANDE DU CHEF 1/16 ENF 1/12 ADU *															X				X

DESSERT	ANANAS FRAIS BIO 1/8 ENF ADU *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														
Mardi 10 Décembre 2024																		
ENTREE	RADIS EMINCES VGTE *												X					X
PLAT	SAUTE DE DINDE VF SCE STROGONOFF *							X	X				X					X
ACCOMP	JULIENNE DE LEGUMES BIO PERSILLEES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														
FROMAGE	MIMOLETTE PREDEC *								X									
DESSERT	SEMOULE AU LAIT CAMEL INDIV. *							X	X									
Vendredi 13 Décembre 2024																		
ENTREE	VELOUTE DE CAROTTES DU CHEF *								X									
PLAT	BOULETTE VEGETALE BIO AUX POIS *							X										
ACCOMP	CHOU FLEUR BIO PCC PERSILLÉES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														
FROMAGE	YAOURT BRASSE FRAMBOISE BIO *								X									
DESSERT	MOELLEUX NATURE DU CHEF 1/16 ENF 1/12 ADU *						X	X	X				X					X
Mardi 17 Décembre 2024																		
ENTREE	CHOU ROUGE VGTE *												X					X
PLAT	PALET A L'ITALIENNE *							X	X					X				
ACCOMP	FUSILLI BIO *							X										
FROMAGE	PETIT SUISSE BIO + SUCRE *								X									
DESSERT	ANANAS AU SIROP *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														

L'affichage des allergènes, dans cette application ou votre restaurant, ne saurait remplacer la mise en place au quotidien d'une prestation sécurisée (repas sécurisé de l'agro-alimentaire exempts des 14 allergènes et/ou panier repas). S'agissant de la restauration scolaire, cette prestation sécurisée est à formaliser dans un « Projet d'Accueil Individualisé », en lien avec votre établissement scolaire. Malgré toutes les précautions prises lors de l'élaboration de nos recettes, des allergènes, qui ne figurent pas dans nos recettes, peuvent être présents dans nos plats en tant que traces ou ingrédients. En effet : • Les informations relatives aux substances allergènes que nous communiquons sont d'une part issues des données elles-mêmes communiquées par nos fournisseurs sur les produits qu'ils nous livrent et d'autre part soumises à la disponibilité et mises à jour desdits produits dans notre base de données. • Les mentions d'étiquetage des industriels de type « traces » ou « peut contenir » ne sont pas reportées dans les informations que nous communiquons. • Les informations que nous communiquons sont établies de manière prévisionnelle, dans la mesure où notamment selon la disponibilité des produits, les matières premières, donc les allergènes, peuvent changer lors de la fabrication d'une recette. Toutefois, nous attirons votre attention sur le fait que les conditions de préparation des repas dans nos cuisines ne permettent pas de prévenir les contaminations croisées d'ingrédients allergènes d'une préparation à une autre. Ces contaminations croisées lors de l'élaboration ou du service sont inhérentes à notre fonctionnement. Dans ces conditions, nous vous précisons que les informations que nous communiquons, par affichage ou via notre responsable de la restauration, sont fournies à titre indicatif uniquement. Nous déclinons en conséquence toute responsabilité en cas de présence de substances allergènes qui ne seraient pas mentionnées dans les informations que nous communiquons ou résulteraient de manipulations d'ingrédients ou de plats par des personnes étrangères à nos services.