

Bilan allergènes du Lundi 3 Mars 2025 au Dimanche 30 Mars 2025.

Bilan allergènes :SEMGEST 5C (x280 en Bx1)

Nom de la prestation : Scolaire A

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 03 Mars 2025																	
ENTREE	CHOU ROUGE VGTE BALSAMIQUE *											X					X
PLAT	LASAGNE RICOTTA EPINARD DU CHEF *							X	X								
FROMAGE	YAOURT NATURE BIO + SUCRE DOSE *								X								
DESSERT	KIWI *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 04 Mars 2025																	
ENTREE	SALADE BRESILIENNE (HARICOTS ROUGES, MAIS, POIVRONS,TOMATES)											X					X
PLAT	EMINCE DE POULET VF PCC SCE AU JUS *							X	X								
ACCOMP	RIZ BIO AUX PETIT LEGUMES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	PETIT SUISSE BIO + SUCRE *								X								
DESSERT	BEIGNET ANANAS NE PAS RECONGELER*							X									
Mercredi 05 Mars 2025																	
ENTREE	VELOUTE DE BROCOLIS DU CHEF *								X								
PLAT	SAUTE DE BOEUF VBF/RAV SCE POIVRE*							X	X								
ACCOMP	BIO/FR CHOU FLEUR CUIT AGRO PERSILLEES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	CANTAL PREDEC *								X								
DESSERT	BIO/FR POMME BICOLORE *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 06 Mars 2025																	
ENTREE	CONCOMBRE BIO NE PAS ASSAISONNER *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	SAUCE VINAIGRETTE CC *											X					X
PLAT	SAUCISSE PORC FUMEE *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
ACCOMP	PDT NOISETTES NE PAS RECONGELER *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	MIMOLETTE PREDEC *								X								
DESSERT	MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF 1/16ENF 1/12ADU *						X	X	X				X			X	
Vendredi 07 Mars 2025																	
ENTREE	BIO POTAGE AUX LEGUMES *								X								
PLAT	FILET DE HOKI SCE BEURRE BLANC NE PAS RECONGELER *							X	X					X			
ACCOMP	CAROTTES BRAISEES BIO *				X												
FROMAGE	MINI BABYBEL BIO *								X								
DESSERT	PUREE POMME ABRICOT BIO INDIV. *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Lundi 10 Mars 2025																	
ENTREE	CHOU BLANC VGTE *											X					X
PLAT	FILET DE CABILLAUD PCC SCE PAPRIKA*								X					X			
ACCOMP	BIO/FR HARICOTS VERTS CUIT AGRO PERSILLES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	TARTARE NATURE *								X								
DESSERT	RIZ AU LAIT FR/INDIV. *								X								
Mardi 11 Mars 2025																	
ENTREE	SALADE DE HARICOTS BEURRE *											X					X
PLAT	EMINCE DE POULET VF PCC SCE CURRY *							X	X			X					
ACCOMP	RIZ BIO *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	PETIT SUISSE FRUITE BIO *								X								
DESSERT	POIRE BIO *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mercredi 12 Mars 2025																	
ENTREE	ENDIVES 4G VGTE *											X					X
PLAT	SAUTE DE VEAU VF PCC SCE BARBECUE*							X	X								
ACCOMP	COQUILLETES BIO *							X									
FROMAGE	VACHE QUI RIT BIO *								X								
DESSERT	PUREE POMME BANANE BIO INDIV *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 13 Mars 2025																	
ENTREE	ARTICHAUD NE PAS ASSAISONNER*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	SAUCE VINAIGRETTE CC *											X					X
PLAT	RAVIOLI DE LEGUMES BIO*							X									
FROMAGE	EDAM PREDEC. *								X								
DESSERT	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO *								X								
Vendredi 14 Mars 2025																	
ENTREE	VELOUTE DE POTIRON/POTIMARRON BIO DU CHEF *								X								
PLAT	FILET DE MERLU SCE OSEILLE NE PAS RECONGELER *								X					X			

Jeudi 06 Mars 2025															
ENTREE	CONCOMBRE BIO NE PAS ASSAISONNER *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.											
	SAUCE VINAIGRETTE CC *												X		X
PLAT	MERGUEZ VOLAILLE *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.											
ACCOMP	PDT NOISETTES NE PAS RECONGELER *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.											
FROMAGE	MIMOLETTE PREDEC *									X					
DESSERT	MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF 1/16ENF 1/12ADU *						X	X	X				X		X
Vendredi 07 Mars 2025															
ENTREE	BIO POTAGE AUX LEGUMES *									X					
PLAT	PALET VEGETALE A LA MONTAGNARDE NE PAS RECONGELER *							X	X				X		
ACCOMP	CAROTTES BRAISEES BIO *			X											
FROMAGE	MINI BABYBEL BIO *								X						
DESSERT	PUREE POMME ABRICOT BIO INDIV. *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.											
Mardi 11 Mars 2025															
ENTREE	SALADE DE HARICOTS BEURRE *												X		X
PLAT	CURRY DE POIS CHICHES CAROTTES *			X				X	X				X		
ACCOMP	RIZ BIO *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.											
FROMAGE	PETIT SUISSE FRUITE BIO *								X						
DESSERT	POIRE BIO *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.											
Lundi 17 Mars 2025															
ENTREE	POTAGE DE LEGUMES DU CHEF *				X				X						
PLAT	COUSCOUS VEGETARIEN (POIS CHICHES) *			X									X		
ACCOMP	SEMOULE BIO *							X							
FROMAGE	YAOURT NATURE BIO + SUCRE DOSE *								X						
DESSERT	POMME BICOLORE *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.											
Vendredi 21 Mars 2025															
ENTREE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES + CORNICHONS*												X		
PLAT	AIGUILLETES DE SAUMON MEUNIERE + CITRON*							X	X					X	
ACCOMP	BOULGOUR *							X							
FROMAGE	CANTAL PREDEC *								X						
DESSERT	ANANAS FRAIS BIO 1/8 ENF ADU *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.											
Jeudi 27 Mars 2025															
ENTREE	SALADE DE RIZ BIO *												X		X
PLAT	BOULETTE VEGETALE BIO AU POIS SCE TOMATE *							X							
ACCOMP	BROCOLIS BIO/FR CUIT AGRO PERSILLEES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.											
FROMAGE	VACHE QUI RIT BIO *								X						
DESSERT	BIO/FR POMME BICOLORE *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.											

Nom de la prestation : Scolaire B

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 03 Mars 2025																	
ENTREE	CELERI RAPE REMOULADE *				X								X				
PLAT	LASAGNE RICOTTA EPINARD DU CHEF *							X	X								
FROMAGE	YAOURT AROME CITRON FRAISE BIO *								X								
DESSERT	POIRE *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 04 Mars 2025																	
ENTREE	SALADE BRESILIENNE (HARICOTS ROUGES, MAIS, POIVRONS,TOMATES)											X					X
PLAT	EMINCE DE POULET VF PCC SCE AU JUS *							X	X								
ACCOMP	RIZ BIO AUX PETIT LEGUMES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	PETIT SUISSE BIO + SUCRE *								X								
DESSERT	BEIGNET ANANAS NE PAS RECONGELER*							X									
Mercredi 05 Mars 2025																	
ENTREE	VELOUTE DE BROCOLIS DU CHEF *								X								
PLAT	SAUTE DE BOEUF VBF/RAV SCE POIVRE*							X	X								
ACCOMP	BIO/FR CHOU FLEUR CUIT AGRO PERSILLEES *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	CANTAL PREDEC *								X								
DESSERT	BIO/FR POMME BICOLORE *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 06 Mars 2025																	
ENTREE	CONCOMBRE BIO NE PAS ASSAISONNER *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	SAUCE VINAIGRETTE CC *												X				X
PLAT	SAUCISSE PORC FUMEE *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
ACCOMP	PDT NOISETTES NE PAS RECONGELER *		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	MIMOLETTE PREDEC *								X								
DESSERT	MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF 1/16ENF 1/12ADU *						X	X	X				X			X	

Vendredi 07 Mars 2025															
ENTREE	BIO POTAGE AUX LEGUMES *									X					
PLAT	FILET DE HOKI SCE BEURRE BLANC NE PAS RECONGELER *							X	X				X		
ACCOMP	CAROTTES BRAISEES BIO *				X										
FROMAGE	CHANTENEIGE BIO *								X						
DESSERT	PUREE POMME POIRE BIO INDIV *			X											
Lundi 10 Mars 2025															
ENTREE	SALADE DE FENOUIL A L'ORANGE *											X			X
PLAT	FILET DE CABILLAUD PCC SCE PAPRIKA*								X				X		
ACCOMP	BIO/FR HARICOTS VERTS CUIT AGRO PERSILLES *			X											
FROMAGE	PETIT MOULE CALCIUM FAT *								X						
DESSERT	SEMOULE AU LAIT CAMEL INDIV. *							X	X						
Mardi 11 Mars 2025															
ENTREE	BETTERAVES VGTE *											X			X
PLAT	EMINCE DE POULET VF PCC SCE CURRY *							X	X			X			
ACCOMP	RIZ BIO *			X											
FROMAGE	BIO FROMAGE BLANC + SUCRE *								X						
DESSERT	BIO/FR POMME BICOLORE *			X											
Mercredi 12 Mars 2025															
ENTREE	RADIS / BEURRE 8G *								X						
PLAT	SAUTE DE VEAU VF PCC SCE BARBECUE*							X	X						
FROMAGE	CHANTENEIGE BIO *								X						
DESSERT	PUREE POMME ABRICOT BIO INDIV. *			X											
Jeudi 13 Mars 2025															
ENTREE	POIREAUX VGTE AUX HERBES *											X			X
PLAT	RAVIOLI DE LEGUMES BIO*							X							
FROMAGE	CANTAL PREDEC *								X						
DESSERT	CREME DESSERT VANILLE BIO *								X						
Vendredi 14 Mars 2025															
ENTREE	VELOUTE DE POTIRON/POTIMARRON BIO DU CHEF *								X						
PLAT	FILET DE MERLU SCE OSEILLE NE PAS RECONGELER *								X				X		
ACCOMP	BIO/FR CHOU FLEUR CUIT AGRO MUSCADE*			X											
FROMAGE	GOUDA PREDEC *								X						
DESSERT	KIWI *			X											
Lundi 17 Mars 2025															
ENTREE	POTAGE DE LEGUMES DU CHEF *				X				X						
PLAT	EMINCE DE POULET VF PCC SCE COLOMBO*							X	X						
ACCOMP	SEMOULE BIO *							X							
FROMAGE	PETIT SUISSE FRUITE BIO *								X						
DESSERT	CLEMENTINES *			X											
Mardi 18 Mars 2025															
ENTREE	SALADE DE PATES FARFALLE VGTE *							X				X			X
PLAT	SAUTE DE BOEUF BIO/FR SCE CHASSEUR NE PAS RECONGELER*				X			X	X						
ACCOMP	NAVET BRAISEES *			X											
FROMAGE	EMMENTAL PREDEC. *								X						
DESSERT	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT BIO *								X						
Mercredi 19 Mars 2025															
ENTREE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE *			X											
PLAT	STEAK HACHE BIO AU JUS *							X	X						
ACCOMP	PUREE DE POMME DE TERRE *								X						
FROMAGE	YAOURT AROME CITRON FRAISE BIO *								X						
DESSERT	ECLAIR AU CHOCOLAT NE PAS RECONGELER *							X	X			X		X	
Jeudi 20 Mars 2025															
ENTREE	SALADE MELEE BIO 4G + FETA VGTE *								X			X			X
PLAT	TARTE AUX FROMAGES PG NE PAS RECONGELER*							X	X			X			
ACCOMP	CAROTTES BRAISEES BIO *				X										
FROMAGE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT PRESIDENT *								X						
DESSERT	PUREE POMME PECHE BIO INDIV*			X											
Vendredi 21 Mars 2025															
ENTREE	ROSETTE + CORNICHONS *								X			X			
PLAT	AIGUILLETES DE SAUMON MEUNIÈRE + CITRON*							X	X				X		
ACCOMP	BOULGOUR *							X							
FROMAGE	EDAM PREDEC. *								X						
DESSERT	POIRE BIO *			X											
Lundi 24 Mars 2025															
ENTREE	FRIAND A LA VIANDE ENT (PORC) *							X	X						
PLAT	FILET DE HOKI SCE SAFRANE NE PAS RECONGELER								X				X		

DESSERT	ANANAS FRAIS BIO 1/8 ENF ADU *		X	<i>Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.</i>
<p>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.</p>				