FICHE DES ALLERGÈNES

Renseignée par

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

MIDI

	MENU	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
lun. 10-03	BETTERAVES ROUGES BIO														
	POISSON MEUNIERE							■			■		■		
	RIZ BIO A LA TOMATE *														
	EMMENTAL BIO												■		
	COMPOTE BIO ET LOCALE														
mar. 11-03	CELERI RÉMOULADE*	■	■					■	■						
	BOULETTES DE BOEUF BIO A LA PROVENCALE*							■			■				
	SEMOULE BIO*										■				
	PETITS SUISSES												■		
	BEIGNET AU CHOCOLAT							■			■		■	■	
mer. 12-03	SALADE VERTE LOCALE ET BIO COMPOSEE*	■	■												
	PIZZA DU CHEF*										■		■		
	YAOURT BIO ET LOCAL												■		
	MADELEINE BIO							■			■		■		
jeu. 13-03	MELON JAUNE														
	PÂTES BIO A LA CARBONARA*										■		■		

FICHE DES ALLERGÈNES

Renseignée par

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

MIDI	MENU	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	FROMAGE RÂPE												■		
	FROMAGE BLANC A LA FRAISE BIO ET LOCAL												■		
ven. 14-03	OEUF MAYONNAISE	■	■					■					■		
	NUGGETS VEGETAL			■							■				
	PUREE DE PDT CAROTTES BIO*														
	VACHE QUI RIT BIO												■		
	BANANE BIO														

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
lun. 17-03	CAROTTES RÂPÉES BIO ET LOCALES*	■	■												
	ROUGAIL DE SAUCISSES LOCALE* (COURGETTE ET TOMATE)										■				
	RIZ CREOLE BIO														
	BISCUIT BIO LOCAL							■			■				
	YAOURT VANILLE BIO												■		
mar. 18-03	TABOULE (SEMOULE BIO)*		■								■				
	CRÊPE AU FROMAGE							■			■		■		
	HARICOTS VERTS BIO*														
	CHANTENEIGE BIO												■		
	BANANE BIO														
mer. 19-03	COLESLAW BIO*	■	■					■							
	POULET RÔTI LOCAL*														
	HARICOTS BLANC A LA TOMATE*														
	CANTAL AOP												■		
	COMPOTE BIO ET LOCALE														
jeu. 20-03	SALADE VERTE BIO ET LOCALE ET MAIS	■	■												
	LASAGNE DE BOEUF ANGUS LOCAL*							■			■		■		

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 3 Rue de Pion 40 465 PONTONX SUR L'ADOUR

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
	GOUDA BIO												■		
	PÂTISSERIE DU CHEF*							■			■		■		
ven. 21-03	SAUCISSON												■		
	FISCH DE COLIN				■			■			■				
	PUREE DE LEGUMES BIO ET LOCAL*												■		
	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL												■		
	COULIS DE FRUITS*														

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
lun. 24-03	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	■	■					■							
	SAUTE DE POULET LOCAL AUX CAROTTES BIO*										■				
	COQUILLETTES BIO*										■				
	GOUDA BIO												■		
	COMPOTE BIO ET LOCAL														
mar. 25-03	MACEDOINE DE LEGUMES*	■	■					■	■						
	CÔTE DE PORC LOCAL AU JUS*										■				
	LENTILLES BIO AU BOUILLON*														
	YAOURT NATURE BIO ET LOCAL												■		
	BANANE BIO														
mer. 26-03	SALADE DE PÂTES BIO*	■	■					■			■				
	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE*			■							■				
	POMME NOISETTE										■		■		
	OEUF À LA NEIGE							■			■		■		
jeu. 27-03	SALADE VERTE BIO ET LOCALE AU FROMAGE ET AUX CROÛTONS*	■	■								■		■		
	GRATIN DE POMME DE TERRE BIO ET LOCALE A LA MOZZARELLA*										■		■		
	ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL*										■		■		

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
	PÂTISSERIE DU JOUR*							■			■		■		
	FRUIT														
ven. 28-03	#REF!														
	CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCAL*	■	■												
	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE				■			■			■		■		
	COEUR DE BLE BIO *										■				
	ST MORET BIO												■		
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT BIO												■		

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

MIDI	MENU	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
lun. 31-03	SALADE COMPOSÉE (SALADE VERTE BIO ET LOCAL,SOJA,CAROTTE,MAIS)*	■	■	■											
	COUSCOUS (BOULETTES À L'AGNEAU, MERGUEZ)*			■											
	SEMOULE BIO *										■				
	LEGUMES COUSCOUS*								■		■			■	
	YAOURT BIO AU SUCRE DE CANNES												■		
	BISCUIT AU CITRON BIO ET LOCAL							■			■				
mar. 01-04	cONCOMBRE BIO *	■	■					■							
	PÂTES BIO A LA BOLOGNAISE*							■			■		■		
	FROMAGE RÂPÉ BIO												■		
	COMPOTE DE FRUITS BIO ET LOCAL														
mer. 02-04	SALADE DE POMME DE TERRE BIO ET LOCAL*	■	■					■							
	TARTE AU FROMAGE*							■			■		■		
	SALADE VERTE BIO ET LOCALE *	■	■												
	ECLAIR AU CHOCOLAT							■			■		■	■	
	FRUIT														
jeu. 03-04	BETTERAVE ROUGE BIO	■	■												
	SAUTE DE VEAU LOCAL AUX CAROTTES *										■				
	GALETTE DE POMME DE TERRE							■			■		■		

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
	BROWNIES DE LA CHEFFE*							■			■		■	■	
	CREME ANGLAISE							■			■		■		
ven. 04-04	PÂTE DE CAMPAGNE												■		
	COLIN LIEU PANE				■						■		■		
	POELEE DE LEGUMES								■						
	VACHE QUI RIT BIO												■		
	BANANE BIO														

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
lun. 07-04	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	■	■					■							
	POULET LOCAL FACON TEX-MEX										■				
	PUREE DE POMME DE TERRE *												■		
	EMMENTAL BIO												■		
	FRUIT DE SAISON BIO														
mar. 08-04	FEUILLETE AU FROMAGE							■			■		■		
	SUUCISSE GRILLEE LOCAL *														
	BOULGOUR BIO*										■				
	CRUMBLE DE LEGUMES *							■			■		■		
	BISCUIT CHOCOLAT BIO ET LOCAL							■			■		■	■	
	YAOURT DE SARAILLOT												■		
mer. 09-04															
	HACHIS PARMENTIER (EGRENE DE BOEUF BIO)										■		■		
	SALADE VERTE BIO ET LOCALE	■	■												
	CHANTENEIGE BIO *												■		
	ANANAS BIO														
jeu. 10-04	SALADE VERTE BIO ET LOCALE*	■	■												
	CROZIFLETTE (JAMBON, BECHAMEL, FOMAGE)*										■		■		
	CROZET BIO										■				
	YAOURT A LA MYRTILLE BIO ET LOCAL												■		

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
	BISCUIT FRANCOMTOIS*							■			■				
ven. 11-04	SALADE COLESLAW BIO	■	■					■							
	COQUILLETTES BIO À LA NAPOLITAINE*										■				
	ET AUX 2 FROMAGES*										■		■		
	BEIGNET AU SUCRE							■			■		■		

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

MIDI	MENU	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
lun. 14-04	CROISILLON AU FROMAGE							■			■		■		
	DAHL DE LENTILLES BIO*										■		■		
	RIZ CREOLE BIO*														
	CAROTTES BIO ET LOCALE BRAISEES*														
	MIMOLETTE												■		
	LIEGEOIS CHOCOLAT BIO												■		
mar. 15-04	SURIMI			■	■	■		■							
	CORDON BLEU							■			■		■		
	PETITS POIS CAROTTES*														
	YAOURT NATURE BIO ET LOCAL												■		
	BANANE BIO														
mer. 16-04	PATE CAMPAGNARD												■		
	CHIPOLATAS LOCAL														
	HARICOTS BLANCS A LA GRAISSE D'OIE														
	TARTE AUX POMMES ET AMANDES							■			■			■	
jeu. 17-04	SALADE VERTE BIO ET LOCALE *														
	AXOA DE VEAU LOCAL*										■				
	POMME DE TERRE VAPEUR BIO ET LOCALE*														
	FROMAGE CURUTCHET												■		

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
	GÂTEAU BASQUE							■			■			■	
ven. 18-04	MACEDOINE MAYONNAISE	■	■					■	■						
	FILET DE COLIN MEUNIERE				■			■			■		■		
	BROCOLIS BÉCHAMEL*										■		■		
	POMME DE TERRE BIO VAPEUR*														
	POMME BIO ET LOCALE														
	ILE FLOTANTE							■			■		■		

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

MIDI	MENU	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
lun. 21-04	PÂQUES														
mar. 22-04	BETTERAVES BIO	■	■												
	COQUILLETTE BIO NAPOLITAINE*										■		■		
	YAOURT NATURE BIO												■		
	BANANE BIO														
mer. 23-04															
	CROQUE MONSIEUR										■		■		
	SALADE VERTE BIO ET LOCALE	■	■												
	CREME DESSERT VANILLE												■		
	BISCUIT BIO ET LOCAL							■			■		■		
jeu. 24-04	SALADE DE TOMATE*	■	■												
	CHIPOLATAS LOCALE *														
	POMME NOISETTE												■		
	HARICOTS VERTS BIO *														

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
	CANTAFRAIS												■		
	CHOU A LA CREME							■			■		■		
ven. 25-04	MELON JAUNE														
	SANDWICH JAMBON ET FROMAGE										■		■		
	CHIPS														
	COMPOTE GOURDE														
	MOELLEUX CHOCOLAT							■			■		■	■	

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
lun. 28-04	SALADE VERTE BIO LOCAL AU FROMAGE	■	■												
	NUGGETS VÉGÉTAL			■				■			■		■		
	COEUR DE BLE BIO*										■				
	FROMAGE BLANC LOCAL BIO												■		
	BISCUIT BIO LOCAL							■			■		■		
mar. 29-04	PÂTÉ DE FOIE												■		
	EMINCE DE POULET PROVENCALE *										■				
	RIZ BIO CREOLE														
	PETITS SUISSES												■		
	COMPOTE BIO ET LOCAL														
mer. 30-04															
	SANDWICH AU JAMBON ET FROMAGE										■		■		
	CHIPS														
	FRUIT														
	GÂTEAU BIO							■			■		■		
jeu. 01-05															
	FERIE														

FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par

	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
ven. 02-05															
	FERIE														
	#REF!														