

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire

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

api

Renseignée par

MIDI

MENU



Moutarde

Sulfites et
Anhydride
Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céleri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à
coque

Arachides

lun. 06-11

FEUILLETE AU FROMAGE

SAUCISSE LABEL ROUGE GRILLÉE

COEURS DE BLÉ SAUCE TOMATE

FROMAGE BIO

COMPOTE BIO

mar. 07-11

OEUF DUR MAYONNAISE

BOLOGNAISE végétale

PÂTES BIO

ET FROMAGE RAPE

YAOURT

POIRE

mer. 08-11

POTAGE DE LÉGUMES

STEAK DE VEAU à L'ITALIENNE

FONDUE DE POIREAUX

ET POMME DE TERRE

BISCUIT BIO

CRÈME DESSERT LOCALE

jeu. 09-11

BETTERAVES VINAIGRETTE

BOEUF au curry bio et local

SEMOULE BIO

PETITS SUISSES AUX FRUITS

MADELEINE DU CHEF

FICHE DES ALLERGÈNES

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

api

Renseignée par



	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céleri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
lun. 13-11	SOUPE DE LÉGUMES														
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE BIO														
	SALADE VERTE BIO														
	EDAM BIO														
	BANANE BIO														
mar. 14-11	MACÉDOINE DE LÉGUMES														
	POULET LOCAL MARENGO														
	RIZ PILAF BIO														
	ET CAROTTES BIO														
	FROMAGE														
	YAOURT BIO VANILLE														
mer. 15-11	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET AUX LARDONS														
	TARTE AU FROMAGE														
	GRATIN DE COURGES BIO														
	YAOURT LOCAL														
	BISCUIT BIO														
jeu. 16-11	COLESLAW														
	PÂTES A LA CARBONARA														
	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF														
	CREME ANGLAISE														



FICHE DES ALLERGÈNES

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

Renseignée par



MIDI

Moutard
e

Sulfites et
Anhydride
Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céleri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

lun. 20-11

BOUILLON ALPHABET

SAUTÉ DE DINDE LOCALCHASSEUR

BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES

FROMAGE BIO

YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO

mar. 21-11

SALADE MIMOSA

CRÊPE AU FROMAGE

RIZ PROVENCALE BIO

PETITS SUISSES BIO

KIWI LOCAL

mer. 22-11

SALADE VERTE AUX CROÛTONS

CÔTE DE PORC LOCALE À la tomate

HARICOTS BLANCS

ST NECTAIRE AOP

FRUIT BIO

jeu. 23-11

BETTERAVES VINAIGRETTE BIO

PÂTES BOLOGNAISE DE VEAU LOCAL
(ANGUS)

FROMAGE RÂPE

GÂTEAU DU CHEF



FICHE DES ALLERGÈNES

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

Renseignée par



MDI

Moutarde

Sulfites et Anhydride Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céleri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

lun. 27-11

MACEDOINE DE LEGUMES

BOULETTES D'AGNEAU AUX ÉPICES

LÉGUMES TAJINE

SEMOULE

CANTAL AOP

COMPOTE BIO

mar. 28-11

FRIAND AU FROMAGE

DHAL DE LÉGUMINEUSES

RIZ BIO PILAF

CAROTTES BRAISÉES

BISCUIT BIO

LIÉGEOIS BIO

mer. 29-11

COLESLAW BIO

STEAK HACHÉ À LA TOMATE

COQUILLETES

FROMAGE BIO

POMME BIO

jeu. 30-11

VELOUTÉ DE POTIRON ET CHÂTAIGNES

POULET TEX-MEX LOCAL

POTATOES

YAOURT SUCRÉ

BROWNIES DU CHEF



FICHE DES ALLERGÈNES

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

Renseignée par



MIDI

Moutard
e

Sulfites et
Anhydride
Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céleri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

ven. 01-12

SAUCISSON À L'AIL CORNICHON

PARMENTIER DE POISSON

SALADE VERTE BIO

MIMOLETTE

FRUIT



FICHE DES ALLERGÈNES

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

Renseignée par



MIDI

Moutard
e

Sulfites et
Anhydride
Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céleri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

lun. 04-12

HARICOTS VERTS EN SALADE BIO

STEAK HACHE AU JUS

ROSTIES

FROMAGE BIO

CLÉMENTINE BIO

mar. 05-12

POTAGE DUBARRY

PÂTES A LA BOLOGNAISE BIO

FROMAGE BLANC BIO

AU COULIS DE FRAMBOISE

mer. 06-12

PÊCHE AU THON

PIZZA DU CHEF

SALADE VERTE BIO

PETIT-SUISSE BIO

FRUIT BIO

jeu. 07-12

ANIMATION SAVOYARDE

CROZIFLETTE (crozets bio au jambon et au reblochon AOP)

SALADE VERTE

YAOURT NATURE D'ORTHEVIELLE (LOCAL) ET COULIS DE MYRTILLES

BISCUIT DE SAVOIE DU CHEF



FICHE DES ALLERGÈNES

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

Renseignée par



MIDI

Moutard
e

Sulfites et
Anhydride
Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céleri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

lun. 11-12

CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL

JAMBON BRAISE A LA CREME

PUREE

FROMAGE BIO

LIÉGEAIS CHOCOLAT BIO

mar. 12-12

CAROTTES RÂPÉES

CRUMBLE DE LÉGUMES D'HIVER

SEMOULE

YAOURT AROMATISÉ

KIWI LOCAL

mer. 13-12

LASAGNE (EGRENE DE BOEUF BIO)

SALADE VERTE

VACHE QUI RIT BIO

CHOU A LA CREME

jeu. 14-12

CELERI REMOULADE BIO

BLANQUETTE DE VEAU LOCAL (ANGUS)

RIZ AU BOUILLON

BARRE BRETONNE

YAOURT VANILLE D'ORTHEVIELLE (LOCAL)

