

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/08/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
OEUF DUR MAYONNAISE									X	X				X
Farfalles aux légumes du sud					X	X								
BUCHETTE LAIT DE MELANGE						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Melon jaune	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RAVIOLIS SAUCE ITALIENNE GRA...		X			X	X				X				
FROMAGE FRAIS FRAIDOU						X								
COMPOTE ALLEGEE DE POMMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
RILLETTES DE SARDINES AU CELERI		X				X			X	X	X			X
Sauté de veau et sauce au ba...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Semoule BIO					X	X								
Fromage blanc avec sucre de ...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PAIN DE CAMPAGNE					X									

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
TOMATES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Steak haché CHAR. jus aux he...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pommes smile	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAINT PAULIN						X								
Mousse au chocolat noir						X							X	
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
SIROP DE GRENADINE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de tomate et concombre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COLIN D'ALASKA SAUCE CITRON			X		X	X					X			
HARICOTS VERTS PERSILLES		X												
Yaourt aromatisé						X								
Donuts					X	X				X			X	
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou rouge	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cuisse de poulet aux herbes ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Penne rigate BIO					X									
BRIE						X								
Chou à la crème vanille					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
MELI MELO DE SALADES VERTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Croustillant à l'emmental					X	X				X				
RIZ PILAF						X								
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Galantine de volaille et cor...					X				X				X	
Filet de hoki sauce basilic MSC					X	X					X			X
POMMES VAPEUR PERSILLEES		X												
FONDU CARRE						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de boeuf CHAR. au jus					X									
PETITS POIS		X												
EMMENTAL						X								
COMPOTE ALLEGEE DE POMMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
BETTERAVES ET MAIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HACHE AU VEAU AU JUS					X								X	
LENTILLES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais lait entier						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X				X	X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Friand au fromage					X	X				X				
SAUTE DE DINDE SAUCE SUPREME					X	X								
Carotte au jus		X												
Yaourt aromatisé						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre à la crème et persil						X								X
DES DE POISSON SAUCE PERSANE			X		X	X					X			
BOULGOUR					X									
Petit moulé						X								
ANANAS AU SIROP	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE DE HARICOTS BEURRE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Steak haché de boeuf BIO jus...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Coquillettes BIO					X									
SAINT NECTAIRE AOC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE VERTE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Curry de pois chiche aux épi...						X			X					
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme grise						X								
Gâteau au yaourt					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Achard de légumes									X					X
NUGGETS DE POULET					X									
Purée aux courgettes et huile...						X								
COULOMMIERS						X								
Flan saveur vanille						X								

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Pastèque	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BOEUF AU CURRY					X	X			X					
Semoule					X									
JARDINIERE DE LEGUMES		X												
Cantadou ail et fines herbes						X								
Compote de pomme	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COLIN D'ALASKA CITRON					X						X			
Coquillettes sauce tomate					X									
Petit fromage frais sucré la...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
JAMBON BLANC EN CHIFFONADE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Jambon de dinde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
Cantal AOC						X								
Ile flottante						X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE VERTE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Crumble à la moutarde a l'an...				X	X	X			X					X
Clafoutis aux courgettes, qu...					X	X				X				
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Chouquette à la crème vanille					X	X				X				
VINAIGRETTE AUX HERBES									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de blé à la tomate					X									
HACHE AU POULET													X	
Brocoli emmental bechamel					X	X								
CAMEMBERT						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Pomelo	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Portions de filets de merlu ...			X		X	X					X			
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Montcadi croûte noire						X								
Mousse au chocolat noir						X							X	

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Taboulé					X									
Omelette nature										X				
POMMES VAPEUR		X												
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EDAM						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/09/2020

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Courgettes râpées au curry						X			X					X
CHIPOLATAS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Lentilles BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BRIE						X								
Smoothie crémeux à l'ananas						X								
Sauce à la tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Potage de poireau épicé au c...						X			X					
Gratin de gnocchetti brocoli...					X	X								
Fromage blanc et sucre						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CONCOMBRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROTI DE BOEUF JUS					X									
HARICOTS VERTS PERSILLES		X												
Petit cotentin						X								
Muffin aux pépites de chocolat					X	X				X			X	
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
MACEDOINE SAUCE CITRONNETTE									X					X
Couscous végétarien		X			X				X				X	X
CAMEMBERT						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou blanc BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boeuf CHAR. façon bourguignon					X									
POMMES VAPEUR		X												
Carotte au jus		X												
Yaourt nature sucré						X								
Beignet au chocolat noisette				X	X	X				X				

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
TOMATES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cuisse de poulet roti					X									X
Purée à la patate douce						X								
SAINT NECTAIRE AOC						X								
Flan saveur vanille						X								

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROTI DE DINDE SAUCE BRUNE					X									X
ROTI DE PORC AUX HERBES					X									
Gratin de coquillettes et cr...					X	X								
Rondelé nature						X								
COMPOTE ALLEGEE DE POIRES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Taboulé					X									
COLIN D'ALASKA PANE					X						X			
Epinards branches à la bécha...					X	X								
SAINT PAULIN						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lentilles	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Potée auvergnate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BUCHETTE LAIT DE MELANGE						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
BETTERAVES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Aiguillette de poulet et sau...						X								
POMMES FRITES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
POMMES FRITES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EMMENTAL						X								
Fromage blanc cannelle et cr...				X	X	X								
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Oeuf dur sauce fromage blanc...						X				X				X
Quiche au camembert et pomme...					X	X				X				
SALADE VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETIT FILOU AUX FRUITS						X								
PUREE DE POMME BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE C...														X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Pomme de terre BIO à la cibo...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Axoa de veau Basque					X									
Duo de haricots plats et verts	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme grise						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CHAMPIGNONS A LA CREME						X								
Steak haché de boeuf sauce m...					X									X
PETITS POIS BIO		X												
COULOMMIERS						X								
Gateau façon financier				X	X					X				

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Boulgour en salade					X									
CORDON BLEU					X	X							X	
CHOU-FLEUR BECHAMEL					X	X								
Fromage blanc avec sucre de ...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE VERTE AUX CROUTONS					X	X								
Fricassée de thon sauce armo...			X		X	X					X			
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
TOMME BLANCHE						X								
CUBES DE PECHES AU SIROP	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Friand au fromage					X	X				X				
HACHE AU VEAU AU JUS					X								X	
JARDINIERE DE LEGUMES		X												
Yaourt aromatisé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CAROTTES RAPEES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de boeuf CHAR. stroganoff					X									
POMMES VAPEUR		X												
FONDU CARRE						X								
Mousse au chocolat au lait						X								
VINAIGRETTE BALSAMIQUE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
MACEDOINE MAYONNAISE						X			X	X				X
Omelette nature										X				
Coquillettes					X									
EMMENTAL						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce à la tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou rouge vinaigrette									X					X
Sauté de dinde esterel	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Semoule					X									
Petit moulé aux fines herbes						X								
Flan saveur vanille nappé au...						X								

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SAUCISSON AIL ET CORNICHON									X					
Poisson meunière et citron					X	X					X			
Purée de brocolis		X				X								
Petit fromage frais sucré la...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette crémeuse à la ci...						X			X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Potage de légume	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pizza aux poivrons et mozzar...					X	X								
SALADE VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COULOMMIERS						X								
PUREE DE POMME BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
POTAGE AU POTIRON						X								
BOLES DE PICOLAT					X								X	
Carottes batonnets au jus		X												
Montcadi croûte noire						X								
Salade orange sc chocolat PPE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE VERTE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Rôti de boeuf jus aux herbes...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS PERSILLES		X												
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Cake nature					X	X				X				

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/08/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
OEUF DUR MAYONNAISE									X	X				X
Farfalles aux légumes du sud					X	X								
BUCHETTE LAIT DE MELANGE						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Melon jaune	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RAVIOLIS SAUCE ITALIENNE GRA...		X			X	X				X				
FROMAGE FRAIS FRAIDOU						X								
COMPOTE ALLEGEE DE POMMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
RILLETTES DE SARDINES AU CELERI		X				X			X	X	X			X
Sauté de veau et sauce au ba...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Semoule BIO					X	X								
Fromage blanc avec sucre de ...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PAIN DE CAMPAGNE					X									

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
TOMATES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Steak haché CHAR. jus aux he...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pommes smile	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAINT PAULIN						X								
Mousse au chocolat noir						X							X	
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
SIROP DE GRENADINE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de tomate et concombre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COLIN D'ALASKA SAUCE CITRON			X		X	X					X			
HARICOTS VERTS PERSILLES		X												
Yaourt aromatisé						X								
Donuts					X	X				X			X	
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou rouge	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cuisse de poulet aux herbes ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Penne rigate BIO					X									
BRIE						X								
Chou à la crème vanille					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
MELI MELO DE SALADES VERTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Croustillant à l'emmental					X	X				X				
RIZ PILAF						X								
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Galantine de volaille et cor...					X				X				X	
Filet de hoki sauce basilic MSC					X	X					X			X
POMMES VAPEUR PERSILLEES		X												
FONDU CARRE						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de boeuf CHAR. au jus					X									
PETITS POIS		X												
EMMENTAL						X								
COMPOTE ALLEGEE DE POMMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
BETTERAVES ET MAIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HACHE AU VEAU AU JUS					X								X	
LENTILLES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais lait entier						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X				X	X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Friand au fromage					X	X				X				
SAUTE DE DINDE SAUCE SUPREME					X	X								
Carotte au jus		X												
Yaourt aromatisé						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre à la crème et persil						X								X
DES DE POISSON SAUCE PERSANE			X		X	X					X			
BOULGOUR					X									
Petit moulé						X								
ANANAS AU SIROP	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE DE HARICOTS BEURRE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Steak haché de boeuf BIO jus...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Coquillettes BIO					X									
SAINT NECTAIRE AOC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE VERTE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Curry de pois chiche aux épi...						X			X					
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme grise						X								
Gâteau au yaourt					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Achard de légumes									X					X
NUGGETS DE POULET					X									
Purée aux courgettes et huile...						X								
COULOMMIERS						X								
Flan saveur vanille						X								

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Pastèque	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BOEUF AU CURRY					X	X			X					
Semoule					X									
JARDINIERE DE LEGUMES		X												
Cantadou ail et fines herbes						X								
Compote de pomme	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COLIN D'ALASKA CITRON					X						X			
Coquillettes sauce tomate					X									
Petit fromage frais sucré la...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
JAMBON BLANC EN CHIFFONADE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Jambon de dinde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
Cantal AOC						X								
Ile flottante						X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE VERTE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Crumble à la moutarde a l'an...				X	X	X			X					X
Clafoutis aux courgettes, qu...					X	X				X				
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Chouquette à la crème vanille					X	X				X				
VINAIGRETTE AUX HERBES									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de blé à la tomate					X									
HACHE AU POULET													X	
Brocoli emmental bechamel					X	X								
CAMEMBERT						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Pomelo	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Portions de filets de merlu ...			X		X	X					X			
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Montcadi croûte noire						X								
Mousse au chocolat noir						X							X	

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Taboulé					X									
Omelette nature										X				
POMMES VAPEUR		X												
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EDAM						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/09/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Courgettes râpées au curry						X			X					X
CHIPOLATAS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Lentilles BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BRIE						X								
Smoothie crémeux à l'ananas						X								
Sauce à la tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Potage de poireau épicé au c...						X			X					
Gratin de gnocchetti brocoli...					X	X								
Fromage blanc et sucre						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CONCOMBRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROTI DE BOEUF JUS					X									
HARICOTS VERTS PERSILLES		X												
Petit cotentin						X								
Muffin aux pépites de chocolat					X	X				X			X	
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
MACEDOINE SAUCE CITRONNETTE									X					X
Couscous végétarien		X			X				X				X	X
CAMEMBERT						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou blanc BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boeuf CHAR. façon bourguignon					X									
POMMES VAPEUR		X												
Carotte au jus		X												
Yaourt nature sucré						X								
Beignet au chocolat noisette				X	X	X				X				

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
TOMATES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cuisse de poulet roti					X									X
Purée à la patate douce						X								
SAINT NECTAIRE AOC						X								
Flan saveur vanille						X								

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROTI DE DINDE SAUCE BRUNE					X									X
ROTI DE PORC AUX HERBES					X									
Gratin de coquillettes et cr...					X	X								
Rondelé nature						X								
COMPOTE ALLEGEE DE POIRES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Taboulé					X									
COLIN D'ALASKA PANE					X						X			
Epinards branches à la bécha...					X	X								
SAINT PAULIN						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lentilles	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Potée auvergnate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BUCHETTE LAIT DE MELANGE						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
BETTERAVES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Aiguillette de poulet et sau...						X								
POMMES FRITES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
POMMES FRITES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EMMENTAL						X								
Fromage blanc cannelle et cr...				X	X	X								
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Oeuf dur sauce fromage blanc...						X				X				X
Quiche au camembert et pomme...					X	X				X				
SALADE VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETIT FILOU AUX FRUITS						X								
PUREE DE POMME BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE C...														X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Pomme de terre BIO à la cibo...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Axoa de veau Basque					X									
Duo de haricots plats et verts	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme grise						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CHAMPIGNONS A LA CREME						X								
Steak haché de boeuf sauce m...					X									X
PETITS POIS BIO		X												
COULOMMIERS						X								
Gateau façon financier				X	X					X				

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Boulgour en salade					X									
CORDON BLEU					X	X							X	
CHOU-FLEUR BECHAMEL					X	X								
Fromage blanc avec sucre de ...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE VERTE AUX CROUTONS					X	X								
Fricassée de thon sauce armo...			X		X	X					X			
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
TOMME BLANCHE						X								
CUBES DE PECHES AU SIROP	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Friand au fromage					X	X				X				
HACHE AU VEAU AU JUS					X								X	
JARDINIERE DE LEGUMES		X												
Yaourt aromatisé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CAROTTES RAPEES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de boeuf CHAR. stroganoff					X									
POMMES VAPEUR		X												
FONDU CARRE						X								
Mousse au chocolat au lait						X								
VINAIGRETTE BALSAMIQUE									X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
MACEDOINE MAYONNAISE						X			X	X				X
Omelette nature										X				
Coquillettes					X									
EMMENTAL						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce à la tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou rouge vinaigrette									X					X
Sauté de dinde esterel	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Semoule					X									
Petit moulé aux fines herbes						X								
Flan saveur vanille nappé au...						X								

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SAUCISSON AIL ET CORNICHON									X					
Poisson meunière et citron					X	X					X			
Purée de brocolis		X				X								
Petit fromage frais sucré la...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette crémeuse à la ci...						X			X					X

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Potage de légume	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pizza aux poivrons et mozzar...					X	X								
SALADE VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COULOMMIERS						X								
PUREE DE POMME BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.



**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
POTAGE AU POTIRON						X								
BOLES DE PICOLAT					X								X	
Carottes batonnets au jus		X												
Montcadi croûte noire						X								
Salade orange sc chocolat PPE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et goût 1/5 composantes Bio 31/08\_30/10/2020\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/10/2020

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE VERTE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Rôti de boeuf jus aux herbes...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS PERSILLES		X												
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Cake nature					X	X				X				

\* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.