

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/03/2021

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
MOUSSE DE CANARD ET CORNICHON					X	X				X				
COLIN D'ALASKA PANE					X						X			
RIZ AUX COURGETTES ET TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Montcadi croûte noire						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/03/2021

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 pommes de terre et...				X		X				X				
cannelloni					X	X								
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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/03/2021

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 d'endives	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Rôti de dinde sauce charcutière					X				X					X
ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE					X				X					X
Blé tendre BIO		X			X									
FROMAGE FRAIS FRAIDOU						X								
CUBES DE PECHES AU SIROP	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/03/2021

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
RADIS CROQ AU SEL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MERGUEZ GRILLEES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
POMMES FRITES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/03/2021

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
Chou rouge vinaigrette									X					X
Omelette nature										X				
Coquillettes sauce tomate					X									
CAMEMBERT						X								
Flan saveur chocolat						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/03/2021

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
Tartine au thon et à la cibo...					X	X					X		X	
SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA					X									
PETITS POIS		X												
BRIE						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/03/2021

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 rapées bio et aneth	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RAVIOLIS SAUCE ITALIENNE		X			X					X				
Emmental râpé						X								
COMPOTE ALLEGEE TUTTI FRUTTI	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/03/2021

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
CAKE AU FROMAGE					X	X				X				
COLIN D'ALASKA PANE					X						X			
Pommes risolées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETIT FILOU AUX FRUITS						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/03/2021

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
OEUF DUR MAYONNAISE									X	X				X
Céréales, bouillon épicé but...				X	X				X					
SAINT MORET						X								
Paris-Brest				X	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/03/2021

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 vinaigrette									X					X
ROTI DE BOEUF JUS					X									
Steak haché de boeuf CHAR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de potiron						X								
Cantal AOC						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/03/2021

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 vinaigrette					X				X					X
Poisson meunière et citron					X	X					X			
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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/03/2021

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													
Potage de légume	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Dahl de lentilles corail et riz						X			X					
SAINT NECTAIRE AOC						X								
Fromage blanc et brisures d'...					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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/03/2021

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
Coleslaw BIO aux oignons frits					X	X			X	X				X
Sauté de boeuf sauce aux olives	Information absente													
POMMES BOULANGERES						X								
COULOMMIERS						X								
Smoothie kiwi 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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/03/2021

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 oignon fritt					X									
AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY					X	X			X					
BROCOLIS/CHOU FLEUR EN PERSI...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais lait ent...						X								
Gâteau de quinoa aux poires ...				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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/03/2021

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 vinaigrette									X					X
JAMBON BLANC EN CHIFFONADE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Jambon de dinde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Penne rigate BIO					X									
Petit cotentin						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/03/2021

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 SEC ET CORNICHON						X			X					
Croustillant à l'emmental					X	X				X				
Chou et carotte à la crème d...					X	X								
Fromage blanc avec sucre 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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/03/2021

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	
TAJINE DE BOEUF	Information absente													
Semoule BIO					X									
Rondelé nature						X								
Mousse au chocolat au lait						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/03/2021

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													
Parmentier de canard		X			X	X								
Yaourt aromatisé						X								
Gateau façon financier				X	X					X				
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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/03/2021

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
Coeur de palmier tomate mais...									X					X
Steak haché sauce brune					X									
POMMES NOISETTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
TOMME BLANCHE						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/03/2021

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													
ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE					X	X			X					X
BOULGOUR					X									
MIMOLETTE						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/03/2021

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
TARTARE DE TOMATES AU THON											X			
Chili sin carne de soja													X	
Petit fromage frais sucré la...						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/03/2021

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													
Potage de légume	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de boeuf stroganoff	Information absente													
Carottes et pommes de terre ...		X												
BRIE						X								
Acapulco					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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/03/2021

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 ail et ...						X								
CORDON BLEU					X	X							X	
PETITS POIS BIO		X												
SAINT PAULIN						X								
Liégeois chocolat						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/04/2021

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 PATES SAUCE COCKTAIL					X				X	X				X
Cuisse de poulet aux herbes ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MELANGE DE LEGUMES RACINES		X												
CANTAFRAIS						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/04/2021

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
SALADE VERTE AUX CROUTONS					X	X								
Parmentier de poisson					X	X					X			
CAMEMBERT						X								
COCKTAIL DE FRUITS	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/04/2021

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 à l'échalote et vi...									X					X
SAUTE DE DINDE SAUCE SUPREME					X	X								
Carottes BIO au jus		X												
Fromage blanc avec sucre 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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/04/2021

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
Choux bicolores vinaigrette									X					X
Filet de hoki huile d'olive ...											X			
Penne rigate BIO					X									
Petit cotentin						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/04/2021

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 à la crème ail...						X								
Gigot d'agneau roti sauce brune					X									
FLAGEOLETS		X												X
Haricots plats	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BUCHETTE LAIT DE MELANGE						X								
Crème fouettée						X								
Cake aux poires et chocolat					X					X			X	
Vinaigrette huile d'olive									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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/04/2021

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 ICEBERG	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Timbale riz espagnole						X								
Tomme grise						X								
Petit pot vanille fraise						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/04/2021

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				
Colin d'Alaska sauce basilic					X	X					X			X
Coquillettes BIO					X									
BRIE						X								
COMPOTE ALLEGEE TUTTI FRUTTI	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2021

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
Mâche crumble noisette				X	X				X					X
HACHE AU VEAU AU JUS					X								X	
POMMES FRITES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FROMAGE FONDU BIO 16.7G						X								
Donuts					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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2021

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 ail et ...						X								
LASAGNE BOLOGNAISE					X	X				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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/04/2021

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
Méli mélo de salade verte	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Oignons frits					X									
Cassoulet					X									X
COULOMMIERS						X								
Mousse au chocolat noir						X							X	
Vinaigrette au paprika									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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2021

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
Betteraves vinaigrette									X					X
Couscous végétarien		X			X				X				X	
EMMENTAL						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/04/2021

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
Risetti au pistou					X				X	X				X
Parmentier de boeuf CHAR					X	X								
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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/04/2021

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 chou chinois et cr...					X	X			X	X				X
Nuggets de blé		X			X									
JARDINIERE DE LEGUMES		X												
FROMAGE FRAIS FRAIDOU						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/04/2021

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 façon tzatziki						X								
BOLES DE PICOLAT					X								X	
Blé tendre BIO		X			X									
SAINT PAULIN						X								
Ile flottante						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/04/2021

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
MORTADELLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de saumon sauce au ci...			X		X	X					X			
Riz BIO à la ciboulette et s...												X		
PETIT FILOU AUX FRUITS						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/04/2021

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								
Aiguillette de poulet tex me...									X			X		X
COURGETTES PERSILLEES		X												
BRIE						X								
Eclair parfum 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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/04/2021

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
RADIS CROQ AU SEL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COLIN D'ALASKA PANE					X						X			
Epinards et pdt à la béchamel					X	X								
MIMOLETTE						X								
COMPOTE ALLEGEE DE POIRES	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/04/2021

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
Daube de boeuf CHAR provençale					X									
POMMES VAPEUR		X												
Fromage blanc avec sucre de ...						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/04/2021

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 et basilic	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROTI DE DINDE SAUCE NORMANDE					X	X								
HARICOTS BEURRES PERSILLES		X												
CAMEMBERT						X								
TARTE NORMANDE					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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/04/2021

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 vinaigrette					X				X					X
Pizza aux poivrons et mozzar...					X	X								
SALADE VERTE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAINT PAULIN						X								
Le blanc caracrousti				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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/04/2021

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
Tartine au thon					X	X			X	X	X		X	X
SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX					X									
Semoule					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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/03/2021

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
MOUSSE DE CANARD ET CORNICHON					X	X				X				
COLIN D'ALASKA PANE					X						X			
RIZ AUX COURGETTES ET TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Montcadi croûte noire						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/03/2021

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 pommes de terre et...				X		X				X				
cannelloni					X	X								
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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/03/2021

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 d'endives	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Rôti de dinde sauce charcutière					X				X					X
ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE					X				X					X
Blé tendre BIO		X			X									
FROMAGE FRAIS FRAIDOU						X								
CUBES DE PECHES AU SIROP	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/03/2021

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
RADIS CROQ AU SEL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MERGUEZ GRILLEES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
POMMES FRITES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/03/2021

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
Omelette nature										X				
Coquillettes sauce tomate					X									
CAMEMBERT						X								
Flan saveur chocolat						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/03/2021

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
Tartine au thon et à la cibo...					X	X					X		X	
SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA					X									
PETITS POIS		X												
BRIE						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/03/2021

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 rapées bio et aneth	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RAVIOLIS SAUCE ITALIENNE		X			X					X				
Emmental râpé						X								
COMPOTE ALLEGEE TUTTI FRUTTI	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/03/2021

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
CAKE AU FROMAGE					X	X				X				
COLIN D'ALASKA PANE					X						X			
Pommes risolées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETIT FILOU AUX FRUITS						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/03/2021

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
OEUF DUR MAYONNAISE									X	X				X
Céréales, bouillon épicé but...				X	X				X					
SAINT MORET						X								
Paris-Brest				X	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/03/2021

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 vinaigrette									X					X
ROTI DE BOEUF JUS					X									
Purée de potiron						X								
Cantal AOC						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/03/2021

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 vinaigrette					X				X					X
Poisson meunière et citron					X	X					X			
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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/03/2021

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													
Dahl de lentilles corail et riz						X			X					
SAINT NECTAIRE AOC						X								
Fromage blanc et brisures d'...					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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/03/2021

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
Coleslaw BIO aux oignons frits					X	X			X	X				X
Sauté de boeuf sauce aux olives	Information absente													
POMMES BOULANGERES						X								
COULOMMIERS						X								
Smoothie kiwi 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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/03/2021

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 oignon frit					X									
AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY					X	X			X					
BROCOLIS/CHOU FLEUR EN PERSI...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais lait ent...						X								
Gâteau de quinoa aux poires ...				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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/03/2021

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 vinaigrette									X					X
JAMBON BLANC EN CHIFFONADE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Jambon de dinde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Penne rigate BIO					X									
Petit cotentin						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/03/2021

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 SEC ET CORNICHON						X			X					
Croustillant à l'emmental					X	X				X				
Chou et carotte à la crème d...					X	X								
Fromage blanc avec sucre 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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/03/2021

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	
TAJINE DE BOEUF	Information absente													
Semoule BIO					X									
Rondelé nature						X								
Mousse au chocolat au lait						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/03/2021

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													
Parmentier de canard		X			X	X								
Yaourt aromatisé						X								
Gateau façon financier				X	X					X				
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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/03/2021

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
Coeur de palmier tomate mais...									X					X
Steak haché sauce brune					X									
POMMES NOISETTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
TOMME BLANCHE						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/03/2021

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													
ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE					X	X			X					X
BOULGOUR					X									
MIMOLETTE						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/03/2021

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
TARTARE DE TOMATES AU THON											X			
Chili sin carne de soja													X	
Petit fromage frais sucré la...						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/03/2021

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													
Sauté de boeuf strogonoff	Information absente													
Carottes et pommes de terre ...		X												
BRIE						X								
Acapulco					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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/03/2021

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 ail et ...						X								
CORDON BLEU					X	X							X	
PETITS POIS BIO		X												
SAINT PAULIN						X								
Liégeois chocolat						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/04/2021

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 PATES SAUCE COCKTAIL					X				X	X				X
Cuisse de poulet aux herbes ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MELANGE DE LEGUMES RACINES		X												
CANTAFRAIS						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/04/2021

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								
Parmentier de poisson					X	X					X			
CAMEMBERT						X								
COCKTAIL DE FRUITS	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/04/2021

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 à l'échalote et vi...									X					X
SAUTE DE DINDE SAUCE SUPREME					X	X								
Carottes BIO au jus		X												
Fromage blanc avec sucre 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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/04/2021

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
Choux bicolores vinaigrette									X					X
Filet de hoki huile d'olive ...											X			
Penne rigate BIO					X									
Petit cotentin						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/04/2021

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 à la crème ail...						X								
Gigot d'agneau roti sauce brune					X									
FLAGEOLETS		X												X
Haricots plats	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BUCHETTE LAIT DE MELANGE						X								
Crème fouettée						X								
Cake aux poires et chocolat					X					X			X	
Vinaigrette huile d'olive									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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/04/2021

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 ICEBERG	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Timbale riz espagnole						X								
Tomme grise						X								
Petit pot vanille fraise						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/04/2021

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				
Colin d'Alaska sauce basilic					X	X					X			X
Coquillettes BIO					X									
BRIE						X								
COMPOTE ALLEGEE TUTTI FRUTTI	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2021

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
Mâche crumble noisette				X	X				X					X
HACHE AU VEAU AU JUS					X								X	
POMMES FRITES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FROMAGE FONDU BIO 16.7G						X								
Donuts					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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2021

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 ail et ...						X								
LASAGNE BOLOGNAISE					X	X				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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/04/2021

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
Méli mélo de salade verte	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Oignons frits					X									
Cassoulet					X									X
COULOMMIERS						X								
Mousse au chocolat noir						X							X	
Vinaigrette au paprika									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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2021

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 vinaigrette									X					X
Couscous végétarien		X			X				X				X	
EMMENTAL						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/04/2021

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
Risetti au pistou					X				X	X				X
Parmentier de boeuf CHAR					X	X								
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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/04/2021

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 chou chinois et cr...					X	X			X	X				X
Nuggets de blé		X			X									
JARDINIERE DE LEGUMES		X												
FROMAGE FRAIS FRAIDOU						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/04/2021

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 façon tzatziki						X								
BOLES DE PICOLAT					X								X	
Blé tendre BIO		X			X									
SAINT PAULIN						X								
Ile flottante						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/04/2021

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
MORTADELLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de saumon sauce au ci...			X		X	X					X			
Riz BIO à la ciboulette et s...												X		
PETIT FILOU AUX FRUITS						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/04/2021

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								
Aiguillette de poulet tex me...									X			X		X
COURGETTES PERSILLEES		X												
BRIE						X								
Eclair parfum 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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/04/2021

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
RADIS CROQ AU SEL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COLIN D'ALASKA PANE					X						X			
Epinards et pdt à la béchamel					X	X								
MIMOLETTE						X								
COMPOTE ALLEGEE DE POIRES	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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/04/2021

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
Daube de boeuf CHAR provençale					X									
POMMES VAPEUR		X												
Fromage blanc avec sucre de ...						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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/04/2021

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 et basilic	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROTI DE DINDE SAUCE NORMANDE					X	X								
HARICOTS BEURRES PERSILLES		X												
CAMEMBERT						X								
TARTE NORMANDE					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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/04/2021

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 vinaigrette					X				X					X
Pizza aux poivrons et mozzar...					X	X								
SALADE VERTE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAINT PAULIN						X								
Le blanc caracrousti				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 gout simple choix 01/03_30/04/2021_Copie_87

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/04/2021

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
Tartine au thon					X	X			X	X	X		X	X
SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX					X									
Semoule					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.