

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : Eveil et gout 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/05/2021

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													
SAUTE DE VEAU MARENGO					X									
Carotte au jus		X												
Yaourt aromatisé						X								
Beignet au chocolat noisette				X	X	X				X				
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/05/2021

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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Steak haché de boeuf CHAR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
POMMES NOISETTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GOUDA						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANC...									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/05/2021

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
Courgettes râpées au curry						X			X					X
Filet de hoki huile d'olive ...											X			
Coquillettes BIO					X									
Fraidou						X								
Flan saveur chocolat						X								
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/05/2021

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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Couscous végétarien		X			X				X				X	
EDAM						X								
COMPOTE ALLEGEE POMMES FRAISE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette pesto rouge						X				X				
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/05/2021

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
POMMES DE TERRE SAUCE RAVIGOTE									X					X
Emincé de dinde sauce arrabiata	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage blanc avec sucre de ...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/05/2021

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
PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON					X	X			X				X	
Sauté de boeuf aux carottes	Information absente													
HARICOTS BEURRES A L'AIL		X												
BUCHETTE LAIT DE MELANGE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/05/2021

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 VINAIGRETTE									X					X
PORTION DE FILETS DE MERLU S...			X		X	X					X			
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit moulé aux fines herbes						X								
Mousse au chocolat au lait						X								
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/05/2021

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
Crêpes au fromage					X	X				X				
Cuisse de poulet aux herbes ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETITS POIS		X												
MIMOLETTE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/05/2021

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 râpées à l'aneth vi...									X					X
Croustillant à l'emmental					X	X				X				
Blé tendre BIO		X			X									
Courgettes BIO persillées		X												
Yaourt nature et dosette de ...						X								
COCKTAIL DE FRUITS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/05/2021

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 BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PALETTE DE PORC A LA DIABLE					X				X					X
Semoule BIO					X									
FONDU CARRE						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/05/2021

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 BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Maïs	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de boeuf à la provençale					X									
POMMES VAPEUR PERSILLEES		X												
CAMEMBERT						X								
Smoothie framboise basilic	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/05/2021

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 façon tzatziki						X								
Omelette aux fines herbes										X				
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAINT NECTAIRE AOC						X								
Gâteau amande et miel				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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/05/2021

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 carotte, maïs et sala...									X					X
Chakalaka Poulet(ragoût hari...									X				X	
Petit fromage frais sucré la...						X								
Duo de banane et mangue barr...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/05/2021

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
Rillettes de saumon ciboulette		X				X			X	X	X			X
COLIN D'ALASKA PANE					X						X			
Epinards branches à la bécha...					X	X								
Yaourt nature et dosette de ...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/05/2021

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 beurre						X								
Sauté de dinde au romarin					X									
Penne BIO semi complètes					X									
Cantafrais						X								
Flan saveur vanille nappé au...						X								
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/05/2021

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 TEXANE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROTI DE BOEUF JUS					X									
Printanière de légumes		X												
Petit fromage frais aux fruits						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/05/2021

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 épinards et pesto				X	X	X				X				
Emincé de saumon sauce au ci...			X		X	X					X			
Purée crecy						X								
COULOMMIERS						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/05/2021

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 et persil						X								X
Chili sin carne						X				X				
Emmental râpé						X								
COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/05/2021

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
Houmous						X								
AIGUILLETTE DE POULET BASQUAISE					X									
HARICOTS BEURRES A L'AIL		X												
Fromage blanc (sucre EQUIT)						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/06/2021

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
Pâté en croute					X	X				X			X	
Haché de veau et sauce barbecue									X				X	X
Duo de courgette riz et béch...					X	X								
EDAM						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/06/2021

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
Melon	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de boeuf au jus aux h...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Semoule BIO					X									
Petit moulé						X								
COMPOTE ALLEGEE POMMES ABRICOTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/06/2021

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 BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Nuggets de blé		X			X									
Légumes tajine		X							X					X
BRIE						X								
Cake au chocolat et noix de ...					X	X				X			X	
VINAIGRETTE MIEL MOUTARDE AN...									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/06/2021

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
Macédoine mayonnaise BIO						X			X	X				
FILET DE COLIN D'ALASKA FACO...			X		X	X			X	X	X			X
POMMES DE TERRE SAFRANEES					X	X					X			
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/06/2021

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 blé aux légumes et...		X			X				X					X
Poisson meunière et citron					X	X					X			
EPINARDS EN BRANCHE		X												
Fromage blanc avec sucre de ...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/06/2021

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
Melon jaune	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BOEUF AU CURRY	Information absente													
Ratatouille BIO et riz BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BUCHETTE LAIT DE MELANGE						X								
Fromage blanc à la mangue						X								
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/06/2021

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
Tomate concasse mais chip to...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saucisse de volaille type fr...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROUGAIL DE SAUCISSES					X									
BOULGOUR BIO					X									
Cantal AOC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/06/2021

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
Dip carottes et sauce fromag...						X								
Rôti de dinde et ketchup pomme														X
Salade de pomme de terre et ...									X					X
PETIT LOUIS						X								
Glace petit pot vanille choc...						X								
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/06/2021

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													
Farfalles aux légumes du sud					X	X								
Montcadi croûte noire						X								
Purée de pommes BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/06/2021

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
Macédoine sauce citronnette									X					X
Sauté de porc esterel	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Semoule BIO					X									
Petit fromage frais aux fruits						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021 \_\_ Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/06/2021

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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de saumon sauce au ci...			X		X	X					X			
Purée de légumes gratinée						X								
EDAM						X								
Liégeois chocolat						X								
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/06/2021

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 BIO et oignons ...					X									
Clafoutis carottes, pommes d...	Information absente													
BRIE						X								
RIZ AU LAIT						X								
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/06/2021

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													
HACHE AU POULET SAUCE TOMATE					X								X	
Penne rigate BIO					X									
Petit cotentin						X								
Duo de pêche et poire	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce à la tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/06/2021

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
Acras de morue et salade					X				X		X			X
ROTI DE BOEUF JUS					X									
HARICOTS BEURRES PERSILLES		X												
Petit fromage frais sucré la...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/06/2021

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
Brocolis vinaigrette									X					X
Emincé de thon sauce armoric...			X		X	X					X			X
Riz BIO semi complet de Cama...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/06/2021

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 à la Grecque						X								
CORDON BLEU					X	X							X	
Blé tendre		X			X									
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BRIE						X								
Purée de pommes BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/06/2021

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
OEUF DUR MAYONNAISE									X	X				X
BOLES DE PICOLAT					X								X	
Coquillettes BIO					X									
Petit fromage frais lait ent...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/06/2021

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 BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de veau et sauce au ba...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHOU-FLEUR BECHAMEL					X	X								
FONDU CARRE						X								
Clafoutis aux myrtilles	Information absente													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/06/2021

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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Parmentier de lentilles légu...					X	X			X					
EMMENTAL						X								
Ile flottante						X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/06/2021

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 beurre						X								
Colin d'Alaska sauce orientale			X		X	X					X			
BOULGOUR BIO					X									
COULOMMIERS						X								
Mousse au chocolat au lait						X								
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/06/2021

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 POIS CHICHES ET TO...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pizza aux poivrons et mozzar...					X	X								
SALADE VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais sucré la...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/06/2021

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
Macédoine mayonnaise BIO						X			X	X				
Carry à l'Indienne					X	X			X					
POMMES VAPEUR PERSILLEES		X												
BLEU						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/05/2021

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													
SAUTE DE VEAU MARENGO					X									
Carotte au jus		X												
Yaourt aromatisé						X								
Beignet au chocolat noisette				X	X	X				X				
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/05/2021

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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Steak haché de boeuf CHAR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
POMMES NOISETTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GOUDA						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANC...									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/05/2021

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
Courgettes râpées au curry						X			X					X
Filet de hoki huile d'olive ...											X			
Coquillettes BIO					X									
Fraidou						X								
Flan saveur chocolat						X								
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/05/2021

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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Couscous végétarien		X			X				X				X	
EDAM						X								
COMPOTE ALLEGEE POMMES FRAISE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette pesto rouge						X				X				
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/05/2021

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
POMMES DE TERRE SAUCE RAVIGOTE									X					X
Emincé de dinde sauce arrabiata	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage blanc avec sucre de ...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/05/2021

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
PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON					X	X			X				X	
Sauté de boeuf aux carottes	Information absente													
HARICOTS BEURRES A L'AIL		X												
BUCHETTE LAIT DE MELANGE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/05/2021

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 VINAIGRETTE									X					X
PORTION DE FILETS DE MERLU S...			X		X	X					X			
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit moulé aux fines herbes						X								
Mousse au chocolat au lait						X								
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/05/2021

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
Crêpes au fromage					X	X				X				
Cuisse de poulet aux herbes ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETITS POIS		X												
MIMOLETTE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/05/2021

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 râpées à l'aneth vi...									X					X
Croustillant à l'emmental					X	X				X				
Blé tendre BIO		X			X									
Courgettes BIO persillées		X												
Yaourt nature et dosette de ...						X								
COCKTAIL DE FRUITS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/05/2021

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 BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PALETTE DE PORC A LA DIABLE					X				X					X
Semoule BIO					X									
FONDU CARRE						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/05/2021

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 BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Maïs	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de boeuf à la provençale					X									
POMMES VAPEUR PERSILLEES		X												
CAMEMBERT						X								
Smoothie framboise basilic	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/05/2021

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 façon tzatziki						X								
Omelette aux fines herbes										X				
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAINT NECTAIRE AOC						X								
Gâteau amande et miel				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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/05/2021

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 carotte, maïs et sala...									X					X
Chakalaka Poulet(ragoût hari...									X				X	
Petit fromage frais sucré la...						X								
Duo de banane et mangue barr...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/05/2021

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
Rillettes de saumon ciboulette		X				X			X	X	X			X
COLIN D'ALASKA PANE					X						X			
Epinards branches à la bécha...					X	X								
Yaourt nature et dosette de ...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/05/2021

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 beurre						X								
Sauté de dinde au romarin					X									
Penne BIO semi complètes					X									
Cantafrais						X								
Flan saveur vanille nappé au...						X								
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/05/2021

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 TEXANE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROTI DE BOEUF JUS					X									
Printanière de légumes		X												
Petit fromage frais aux fruits						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/05/2021

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 épinards et pesto				X	X	X				X				
Emincé de saumon sauce au ci...			X		X	X					X			
Purée crecy						X								
COULOMMIERS						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/05/2021

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 et persil						X								X
Chili sin carne						X				X				
Emmental râpé						X								
COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/05/2021

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
Houmous						X								
AIGUILLETTE DE POULET BASQUAISE					X									
HARICOTS BEURRES A L'AIL		X												
Fromage blanc (sucre EQUIT)						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/06/2021

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
Pâté en croute					X	X				X			X	
Haché de veau et sauce barbecue									X				X	X
Duo de courgette riz et béch...					X	X								
EDAM						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/06/2021

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
Melon	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de boeuf au jus aux h...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Semoule BIO					X									
Petit moulé						X								
COMPOTE ALLEGEE POMMES ABRICOTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/06/2021

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 BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Nuggets de blé		X			X									
Légumes tajine		X							X					X
BRIE						X								
Cake au chocolat et noix de ...					X	X				X			X	
VINAIGRETTE MIEL MOUTARDE AN...									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/06/2021

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
Macédoine mayonnaise BIO						X			X	X				
FILET DE COLIN D'ALASKA FACO...			X		X	X			X	X	X			X
POMMES DE TERRE SAFRANEES					X	X					X			
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/06/2021

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 blé aux légumes et...		X			X				X					X
Poisson meunière et citron					X	X					X			
EPINARDS EN BRANCHE		X												
Fromage blanc avec sucre de ...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/06/2021

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
Melon jaune	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BOEUF AU CURRY	Information absente													
Ratatouille BIO et riz BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BUCHETTE LAIT DE MELANGE						X								
Fromage blanc à la mangue						X								
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/06/2021

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
Tomate concasse mais chip to...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saucisse de volaille type fr...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROUGAIL DE SAUCISSES					X									
BOULGOUR BIO					X									
Cantal AOC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/06/2021

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
Dip carottes et sauce fromag...						X								
Rôti de dinde et ketchup pomme														X
Salade de pomme de terre et ...									X					X
PETIT LOUIS						X								
Glace petit pot vanille choc...						X								
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/06/2021

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													
Farfalles aux légumes du sud					X	X								
Montcadi croûte noire						X								
Purée de pommes BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/06/2021

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
Macédoine sauce citronnette									X					X
Sauté de porc esterel	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Semoule BIO					X									
Petit fromage frais aux fruits						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021 \_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/06/2021

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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de saumon sauce au ci...			X		X	X					X			
Purée de légumes gratinée						X								
EDAM						X								
Liégeois chocolat						X								
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/06/2021

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 BIO et oignons ...					X									
Clafoutis carottes, pommes d...	Information absente													
BRIE						X								
RIZ AU LAIT						X								
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/06/2021

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													
HACHE AU POULET SAUCE TOMATE					X								X	
Penne rigate BIO					X									
Petit cotentin						X								
Duo de pêche et poire	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce à la tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/06/2021

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
Acras de morue et salade					X				X		X			X
ROTI DE BOEUF JUS					X									
HARICOTS BEURRES PERSILLES		X												
Petit fromage frais sucré la...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/06/2021

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
Brocolis vinaigrette									X					X
Emincé de thon sauce armoric...			X		X	X					X			X
Riz BIO semi complet de Cama...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/06/2021

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 à la Grecque						X								
CORDON BLEU					X	X							X	
Blé tendre		X			X									
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BRIE						X								
Purée de pommes BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/06/2021

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
OEUF DUR MAYONNAISE									X	X				X
BOLES DE PICOLAT					X								X	
Coquillettes BIO					X									
Petit fromage frais lait ent...						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/06/2021

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 BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de veau et sauce au ba...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHOU-FLEUR BECHAMEL					X	X								
FONDU CARRE						X								
Clafoutis aux myrtilles	Information absente													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/06/2021

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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Parmentier de lentilles légu...					X	X			X					
EMMENTAL						X								
Ile flottante						X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/06/2021

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 beurre						X								
Colin d'Alaska sauce orientale			X		X	X					X			
BOULGOUR BIO					X									
COULOMMIERS						X								
Mousse au chocolat au lait						X								
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/06/2021

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 POIS CHICHES ET TO...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pizza aux poivrons et mozzar...					X	X								
SALADE VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais sucré la...						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 1/5COMPO BIO 03/05 au 30/06/2021\_\_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/06/2021

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
Macédoine mayonnaise BIO						X			X	X				
Carry à l'Indienne					X	X			X					
POMMES VAPEUR PERSILLEES		X												
BLEU						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					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.