

## MENU ALLERGENES RESTAURATION SCOLAIRE - Octobre 2024



LUNDI 07/10/24	Allergènes	MARDI 08/10/24	Allergènes	MERCREDI 09/10/24	Allergènes	JEUDI 10/10/24	Allergènes	VENDREDI 11/10/24	Allergènes
Boulettes d'agneau sauce moutarde	<b>céleri, gluten, moutarde, lait, soja</b>	Carottes râpées maison	<b>Moutarde, sulfite</b>	Salades de tomates IDF	<b>Moutarde, sulfite</b>	Sauté de bœuf bio basse température sauce curry	<b>Lait, gluten</b>	Salade de tomates IDF	<b>Moutarde, sulfite</b>
Pommes de terre Comté AOP	<b>Lait</b>	Poisson pané sauce yaourt	<b>Gluten, lait</b>	Couscous végétarien	<b>gluten</b>	Petits pois	<b>Lait</b>	Boulettes mexicaines sce yaourt	<b>Gluten, lait</b>
Fruit de saison	<b>/</b>	Macaronis (Alpina) St-Nectaire AOP	<b>gluten</b>	Semoule	<b>Lait</b>	Fromage blanc seau	<b>Lait</b>	Haricots verts et pommes de terre bio	<b>/</b>
Baguette bio et chocolat	<b>Gluten</b>	Purée de fruits Elabor poche	<b>Lait</b>	Yaourt nature IALF	<b>/</b>	Fruit de saison	<b>/</b>	Camembert bio indiv Lactalis	<b>Lait</b>
Fruit de saison	<b>/</b>	Baguette bio et confiture de fraise	<b>Gluten</b>	Fruit de saison	<b>Gluten</b>	Baguette bio et confiture abricot	<b>Gluten</b>	<b>Gâteau maison (citron)</b>	<b>gluten, lait</b>
		Lait	<b>Lait</b>	Compote	<b>/</b>	Lait	<b>Lait</b>	Baguette bio et fromage	<b>gluten, lait</b>
								Fruit de saison	<b>/</b>
<b>14/10/24</b>		<b>15/10/24</b>		<b>16/10/24</b>		<b>17/10/24</b>		<b>18/10/24</b>	
Salade de tomates IDF	<b>Moutarde, sulfite</b>			Rillettes de tomates Daucy et pain aux graines de lin	<b>Gluten</b>	Lentilles à la moutarde	<b>moutarde</b>	Salade verte et dés d'emmental	<b>Moutarde, sulfite, lait</b>
Émincé de poulet sauce basquaise	<b>Gluten</b>	Omelette au fromage	<b>Œuf, lait</b>	Sauté de veau sauce romarin	<b>Gluten</b>	Pommes de terre et jeunes carottes	<b>/</b>	<b>Filet de poisson frais sauce oseille</b>	<b>poisson, lait, gluten</b>
Poêlée de pâtes aux légumes	<b>gluten</b>	Pommes de terres/courgettes (80/20)	<b>/</b>	riz	<b>/</b>	Camembert indiv	<b>lait</b>	Semoule	<b>gluten</b>
Cantal AOP	<b>Lait</b>	Yaourt nature Vrai	<b>Lait</b>	St-Nectaire AOP	<b>Lait</b>	purée de fruits pomme élabor	<b>/</b>	Yaourt nature Petit pré	<b>lait</b>
Tarte aux pommes Pasquier	<b>Gluten, lait</b>	Fruit de saison	<b>/</b>	Fruit de saison	<b>/</b>	Baguette bio et confiture abricot	<b>Gluten</b>	<b>Salade de fruits maison</b>	<b>/</b>
Baguette bio et chocolat	<b>Gluten</b>	Baguette bio et confiture de fraise	<b>Gluten</b>	Baguette viennoise chocolat	<b>Gluten</b>	Lait	<b>Lait</b>	Baguette bio et fromage	<b>Gluten, lait</b>
Fruit de saison	<b>/</b>	Lait	<b>Lait</b>	Compote	<b>/</b>			Fruit de saison	<b>/</b>
<b>21/10/24</b>		<b>22/10/24</b>		<b>23/10/24</b>		<b>24/10/24</b>		<b>25/10/24</b>	
Colombo de potimarron maison	<b>lait</b>	Yassa de poulet	<b>Gluten</b>	Poisson pané sauce tartare	<b>gluten, œuf, moutarde, poisson, sulfites</b>	Tajine végétarien	<b>/</b>	Œufs brouillés maison	<b>œuf</b>
Pommes de terre quartier	<b>/</b>	Riz	<b>/</b>	Boulgour aux petits légumes	<b>Gluten</b>	Semoule	<b>gluten</b>	Poêlée de pâtes aux petits légumes	<b>Gluten</b>
Croc lait bio lactalis	<b>Lait</b>	Crème dessert chocolat	<b>Lait</b>	Petit-suisse sucré	<b>Lait</b>	Croc lait bio Lactalis	<b>Lait</b>	Yaourt nature	<b>Lait</b>
Compote	<b>/</b>	Fruit de saison	<b>/</b>	Tarte normande	<b>gluten, lait, œuf</b>	Fruit de saison	<b>/</b>	Fruit de saison	<b>/</b>
Baguette bio et chocolat	<b>Gluten</b>	Baguette bio et confiture de fraise	<b>Gluten</b>	Baguette viennoise chocolat	<b>Gluten</b>	Baguette bio et confiture abricot	<b>Gluten</b>	Baguette bio et fromage	<b>Gluten, lait</b>
Fruit de saison	<b>/</b>	Lait	<b>Lait</b>	Compote	<b>/</b>	Lait	<b>Lait</b>	Fruit de saison	<b>/</b>
<b>28/10/24</b>		<b>29/10/24</b>		<b>30/10/24</b>		<b>31/10/24</b>		<b>01/11/24</b>	
Dahl de lentilles épinard	<b>lait</b>	Ailes de poulet	<b>/</b>	Nuggets de colin au citron	<b>Gluten, poisson</b>	Salade verte (feuille de chêne rouge)	<b>Moutarde, sulfite</b>	Férié	
Riz	<b>/</b>	Pommes de terre/carottes	<b>/</b>	Semoule sauce tomate	<b>gluten</b>	Hachis parmentier maison	<b>Gluten, lait, sulfites</b>		
Camembert bio lactalis	<b>lait</b>	Yaourt aux fruits	<b>Lait</b>	Fromage blanc	<b>Lait</b>	Ardoise d'Anjou à la cendre (3,20 € les 200g) + mimolette	<b>lait</b>		
Fars aux pruneaux Bertel	<b>gluten, lait, œuf</b>	Compote	<b>/</b>	Fruit de saison	<b>/</b>	<b>Gâteau d'Halloween (carrot cake)</b>	<b>Œuf, gluten, fruits à coque</b>		
Baguette bio et chocolat	<b>Gluten</b>	Baguette bio et confiture de fraise	<b>Gluten</b>	Baguette viennoise chocolat	<b>Gluten</b>	Baguette bio et confiture abricot	<b>Gluten</b>		
Fruit de saison	<b>/</b>	Lait	<b>Lait</b>	Compote	<b>/</b>	Lait	<b>Lait</b>		

D'après le règlement INCO sur l'information du consommateur sur les produits alimentaires, qui découle du *Règlement n°1169/2011* et du *décret n° 2015-447*, il est obligatoire de présenter clairement les allergènes sur les menus en restauration collective. La liste des **14 allergènes** à déclaration obligatoire (ADO) est la suivante :



Crustacés



Mollusques



Lait



Moutarde



Gluten



Œufs



Poisson



Fruits à coque



Sulfites



Céleri



Lupin



Soja



Arachides



Sésame