

**Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes
Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire
doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école
Année scolaire 2020/2021**

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 21 septembre au 25 septembre															
lun 21 septembre	Salade composée sans trévisse Vinaigrette maison aux agrumes					X							X		
	Sauté de dinde bio sauce blanquette	X	X			X									
	Portions de merlu sauce aneth	X			X	X									
	Pommes vapeur.														
	Fromage	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												
mar 22 septembre	Taboulé à l'orientale		X												
	Omelette nature bio	X		X											
	Brocolis bio au gratin	X	X							X					
	Mimolette	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												
jeu 24 septembre	Pizza au fromage bio	X	X												
	Carré de porc froid /Mayonnaise			X		X							X		
	Oeufs dur bio / dosette ketchup			X											
	Ecrasé de céleri bio maison	X								X	X				
	Yaourt aromatisé bio	X													
	Compote bio pommes poires														
	Pain bio		X												
ven 25 septembre	Salade de haricots verts extra fins Bio Vinaigrette maison aux échalotes					X							X		
	Viande de bolognaise														
	Filet de Cabillaud sauce basquaise				X	X									
	Spaghetti bio + emmental rapé	X	X												
	Edam	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison

Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école

Année scolaire 2020/2021

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 28 septembre au 2 octobre															
lun 28 septembre	Salade de lentilles BIO					X							X		
	Sauté de boeuf sauce miroton.	X	X			X									
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Carottes bio														
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												
mar 29 septembre	Tomates bio vinaigrette basilic					X							X		
	Form supreme de poisson sauce bourride	X			X	X					X		X		
	Epinards BIO à la béchamel et croûtons.	X	X							X					
	Délice au camembert	X													
	Purée de pomme fraise BIO														
	Pain bio		X												
jeu 1 octobre	Salade verte bio Vinaigrette nature					X							X		
	Semoule façon couscous végétarien		X			X					X		X		
	Saint Paulin bio	X													
	Cake apple vanille	X	X	X											
	Pain bio		X												
ven 2 octobre	Courgettes bio râpées crues Vinaigrette à la ciboulette					X							X		
	Saucisson Chaud	X													
	Portion de merlu sauce nantua	X			X	X		X	X						
	Pommes vapeur.														
	Emmental														
	Fruit														
	Pain bio		X												

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison

Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école

Année scolaire 2020/2021

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 28 septembre au 2 octobre															
lun 28 septembre	Salade de lentilles BIO					X							X		
	Sauté de boeuf sauce miroton.	X	X			X									
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Carottes bio														
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												
mar 29 septembre	Tomates bio vinaigrette basilic					X							X		
	Form supreme de poisson sauce bourride	X			X	X					X		X		
	Epinards BIO à la béchamel et croûtons.	X	X							X					
	Délice au camembert	X													
	Purée de pomme fraise BIO														
	Pain bio		X												
jeu 1 octobre	Salade verte bio Vinaigrette nature					X							X		
	Semoule façon couscous végétarien		X			X					X		X		
	Saint Paulin bio	X													
	Cake apple vanille	X	X	X											
	Pain bio		X												
ven 2 octobre	Courgettes bio râpées crues Vinaigrette à la ciboulette					X							X		
	Saucisson Chaud	X													
	Portion de merlu sauce nantua	X			X	X		X	X						
	Pommes vapeur.														
	Emmental														
	Fruit														
	Pain bio		X												

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison

Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école

Année scolaire 2020/2021

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 5 octobre au 9 octobre															
lun 5 octobre	Radis et beurre.	X													
	Sauté de porc sauce bobotie	X	X			X									
	Oeufs durs BIO sauce aurore	X		X						X					
	Carottes bio														
	Cantal	X													
	compote bio pomme fruits rouges														
	Pain bio		X												
mar 6 octobre	salade verte iceberg Vinaigrette maison à la ciboulette					X							X		
	Omelette nature Bio	X		X											
	Gratin de salsifis.	X	X							X					
	Brebis creme.	X													
	Tarte griottine	X	X	X											X
	Pain bio		X												
jeu 8 octobre	Pain de brunoise sauce aneth	X	X	X		X					X		X		
	Cuisse de poulet bio au jus	X	X			X									
	Portion de poisson mariné thym citron		X		X										
	Ratatouille bio														
	Camembert	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												
ven 9 octobre	Salade de chou blanc bio assaisonné					X							X		
	Boeuf braisé sauce tomate	X				X									
	Form supreme de hoki sce tomate				X	X									
	Torsades (spirales) bio		X												
	Danonino aux fruits bio	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison

**Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes
Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire
doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école
Année scolaire 2020/2021**

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 12 octobre au 16 octobre															
lun 12 octobre	Salade douceur Vinaigrette pomme					X							X		
	Sauté de boeuf sauce mexicaine	X	X			X									
	Filet de poisson sauce curcuma potiron	X			X										
	Semoule BIO		X												
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Cocktail de fruits au sirop.														
	Pain bio		X												
mar 13 octobre	Macédoine bio et mayonnaise			X		X							X		
	Chipolatas de porc														
	Omelette aux fines herbes Bio	X		X											
	Haricots blancs														
	Fromage fondu carré président	X		X											
	Fruit														
	Pain bio		X												
jeu 15 octobre	Betteraves bio vinaigrette du terroir					X							X		
	Rôti de dinde bio sauce carotte spéculos	X													
	Œufs durs bio sauce crème curry	X		X											
	Carottes bio														
	Crème dessert bio au chocolat	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												
ven 16 octobre	Concombre vinaigrette nature					X							X		
	Portion de merlu sauce crème	X			X										
	Chou-fleur bio au gratin	X	X							X					
	Fromage blanc et sucre	X													
	Gâteau aux pommes et framboises	X	X	X			X								
	Pain bio		X												

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison