

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/09/2021

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 GALLIA	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BOLOGNAISE DE BOEUF CHAR.						X				X				
Torti					X									
FROMAGE BLANC BIO						X								
SUCRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BARRE BRETONNE (REPAS)					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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/09/2021

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 BIO										X				
Nuggets de pois chiche BIO					X									
CAROTTES NATURES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
YAOURT AROMATISE BIO						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MAYONNAISE (ACCOMP/KILO)									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/09/2021

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpées LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUTE DE THON											X			
COQUILLETES BIO					X									
SAINT NECTAIRE AOP						X								
CREME DESSERT VANILLE						X								
SAUCE FINES HERBES (POISSON)											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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/09/2021

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 (BRUTE) LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GRATIN DE PATES, BROCOLIS, M...					X	X								
SALADE VERTE LCL (ACCOMP)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fraidou						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE HUILES ET CITRON	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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/09/2021

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 BLE AUX PETITS LEGUMES					X									
ROTI DE VEAU LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RATATOUILLE FRAICHE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CARRE						X								
PUREE DE POMME/MIRABELLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE ROMARIN						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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/09/2021

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 CUBE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ECHINE PORC 1/2 SEL CTF	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS BLANCS COCO SAUCE T...		X												
BILLES DE MOZZARELLA						X								
FLAN PATISSIER (SANS PATE)					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE FAITE ...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/09/2021

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
DES DE BETTERAVES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EMINCE DINDE (NATURE) LR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETITS POIS MIJOTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BUCHE MELANGE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE PROVENCALE														X
VINAIGRETTE MOUTARDE FAITE ...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/09/2021

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
H.BEURRE/ECHALOTE (ENTREE)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCISSE TOULOUSE LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
LENTILLES MIJOTEES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VACHE QUI RIT						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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/09/2021

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE DE PATES					X									
POULET (PILON/ HT DE CUISSE)...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
JARDINIERE DE LEGUMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais aux fruits						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE BASQUAISE (VIANDE)						X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE FAITE ...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/09/2021

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 (BRUTE) LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EMINCE BOEUF CHAROLAIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FUSILLI BIO	Information absente													
BROCOLIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MONTCADI CROUTE NOIR						X								
LIEGEOIS CHOCOLAT						X								
SAUCE NICOISE (VIANDE)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE AU MIEL														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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/09/2021

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
CELERI REMOULADE		X							X	X				X
AMUSE BOUCHE Edamame vinaigr...									X				X	X
COUSCOUS LEGUMES POMME BOULE...		X			X	X								
FROMAGE BLANC BIO						X								
ABRICOTIER					X	X				X				
SAUCE PROVENCALE														X
VINAIGRETTE MOUTARDE FAITE ...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/09/2021

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 A LA CREME DE PAPRIKA						X								X
PAIN DE POISSON		X			X	X			X	X	X			
PDT EN PUREE BIO						X								
PUREE TOUS FRUITS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE TOMATE	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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/09/2021

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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BEURRE 8 GR						X								
CORDON BLEU DE VOLAILLE					X	X							X	
POMME DE TERRE VAPEUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
DUO DE CAROTTES (NATURE)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
TOMME BLANCHE						X								
PECHE AU SIROP	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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/09/2021

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 BIO (ENTREE)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUTE DE BOEUF AUBRAC LR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SEMOULE BIO					X									
CANTAL AOP						X								
FLAN VANILLE NAPPE CAMEL						X								
SAUCE OLIVE	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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/09/2021

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
EMMENTAL'CAKE					X	X				X				
VEG GRATIN MEDITERRANEEN					X	X				X				
SALADE VERTE LCL (ACCOMP)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
YAOURT A LA VANILLE LCL BIO						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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/09/2021

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 LENTILLES FRAMBOIS...						X								
STEAK HACHE VEAU LR (NATURE)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE D'EPINARDS						X								
SAINT PAULIN						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE FAITE ...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/09/2021

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 (BRUTE) LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PAELLA DE LA MER			X					X			X			
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CARRE FRAIS BIO						X								
GATEAU banane					X					X				
VINAIGRETTE MOUTARDE FAITE ...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE**
**Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021**
**Convive : PRIMAIRE**
**Repas : DÉJEUNER**
**Date : 27/09/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
MACEDOINE MAYONNAISE									X	X				X
BOLOGNAISE DE CANARD		X												
PENNE SEMI-COMPLET BIO					X									
CANTAFRAIS						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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/09/2021

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 de pois chiches BIO					X									
SAUTE DE PORC LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COURGETTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COMTE AOP						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ASSAISONNEMENT LEGUMES (ACCO...		X												
SAUCE CHARCUTIERE									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/09/2021

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 TSAZIKI						X								X
ROTI DE BOEUF LR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RIZ ET LENTILLES A L'INDIENNE		X												
ILE FLOTTANTE						X				X				
JUS DE ROTI						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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/09/2021

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
CELERI RAPE (NATURE)		X												
FILETS DE MERLU											X			
PUREE BROCOLIS						X								
EMMENTAL						X								
GATEAU YAOURT NOIX COCO					X	X				X				
SAUCE BRETONNE						X					X			X
VINAIGRETTE MOUTARDE FAITE ...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/10/2021

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
TABOULE (semoule bio)					X									
Beignet stick de mozzarella					X	X				X				
CRUMBLE DE POTIRON ET CAROTTE					X	X				X				
YAOURT NATURE BIO LCL						X								
FRUIT	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SUCRE/DOSE (ACCOMPAGNEMENT)	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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/10/2021

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 HARICOTS BLANCS A ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EMINCE DE PORC (NATURE) CTF	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GOUDA BIO						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE A LA FERMIERE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE HUILES ET CITRON	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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/10/2021

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
ENDIVE (FRAIS)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHILI VEGETARIEN													X	
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COULOMMIERS						X								
GELIFIE VANILLE						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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/10/2021

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CHOU ROUGE BIO ET MAIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
DES DE SAUMON											X			
EPINARDS BRANCHES AU GRATIN BIO		X			X	X								
VACHE QUI RIT						X								
MIX LAIT CACAO					X	X								
SAUCE ARMORICAINE (POISSON)						X					X			
VINAIGRETTE AU MIEL														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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/10/2021

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpées LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MACARONI					X									
TOMME GRISE						X								
PUREE DE POMME/POIRE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE AU THYM (ACCOMP)						X				X				
VINAIGRETTE FRUITS DE LA PAS...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/10/2021

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
RILLETTE DE THON					X	X					X			
SAUTE DE BOEUF AUBRAC LR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SEMOULE BIO					X									
PETIT SUISSE NATURE BIO						X								
SUCRE/DOSE (ACCOMPAGNEMENT)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE A LA DIABLE									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/10/2021

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
DES DE BETTERAVES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FILET DE COLIN LIEU (NATURE)											X			
CHOU FLEUR/PDT EPICES												X		
YAOURT AROMATISE BIO						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE CREME HERBES (NATURE)					X	X					X			
VINAIGRETTE AUX HERBES									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/10/2021

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
PANAI REMOULADE AUX POMMES						X			X	X				X
STEAK HACHE BOEUF CHAR.	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE FACON ALIGOT						X								
SAINT NECTAIRE AOP						X								
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT						X								
SAUCE PROVENCALE														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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/10/2021

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 LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ESCALOPE DE DINDE LR (NATURE)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BLE BIO					X									
FROMAGE FRAIS DE CAMPAGNE						X								
BANANE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHANTILLY						X								
SUCRE POUDRE/KILO (ACCOMPAGN...)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE PRUNEAUX AGEN TDC														X
VINAIGRETTE MOUTARDE FAITE ...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/10/2021

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE DE RIZ CAMARGUE IGP M...				X		X				X				
SAUTE DE VEAU BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
DUO H. VERTS/BEURRES PERSILLES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
POINTE DE BRIE BIO						X								
SAUCE BERCY						X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE FAITE ...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/10/2021

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 (BRUTE) LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FONDANT AU FROMAGE DE BREBIS					X	X				X				
CAROTTES/LENTILLES JAUNES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAINT MORET						X								
CAKE A LA CHATAIGNE						X				X				
VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE C...														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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/10/2021

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
SOUPE DE POIS CASSES						X								
POISSON PANE (FRAIS)					X						X			
PDT EN PUREE BIO						X								
PETIT SUISSE NATURE BIO						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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/10/2021

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
ENDIVE (FRAIS)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PATES SAUCE AUX LEGUMES/SOJA...					X	X							X	
FUSILLI BIO	Information absente													
CAMEMBERT BIO						X								
GELIFIE CHOCOLAT						X								
VINAIGRETTE A L'ECHALOTE														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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/10/2021

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
PIZZA DU CHEF AU FROMAGE (EN...					X	X								
JAMBON BLANC	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GRATIN DE CHOU FLEUR					X	X								
FROMAGE BLANC BIO						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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/10/2021

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE D'AUTOMNE				X	X									
AMUSE BOUCHE Mini epi mais	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EMINCE DINDE (NATURE) LR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETIT COTENTIN						X								
GATEAU AMANDE/ CACAO				X	X					X				
SAUCE A LA PISTACHE				X		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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 1 TDC SCOLAIRE SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/10/2021

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
SAUTE DE BOEUF AUBRAC LR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETIT POIS / CAROTTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EDAM						X								
FRUIT	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE VALLEE D'AUGE						X								X
VINAIGRETTE MOUTARDE FAITE ...									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 : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 4 TDC GOUTER SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 08/09/2021

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
YAOURT NATURE						X								
GATEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT					X	X				X				
SUCRE/DOSE (ACCOMPAGNEMENT)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

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

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

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

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 4 TDC GOUTER SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 15/09/2021

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
FRUIT	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Quatre-quarts au citron					X	X				X				

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

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

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

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 4 TDC GOUTER SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 22/09/2021

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
GOUTER FROMAGE						X								
PAIN					X									
GOUTER JUS MULTIFRUITES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

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

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

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

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 4 TDC GOUTER SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 29/09/2021

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
CROISSANT					X	X				X				

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

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

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

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 4 TDC GOUTER SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 06/10/2021

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
GATEAU AU YAOURT					X	X				X				

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

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE

Menu : 4 TDC GOUTER SEPT 2021

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 13/10/2021

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
PUREE TOUS FRUITS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GOUTER PAIN AU LAIT					X	X				X				

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

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

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

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**
**Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE**
**Menu : 4 TDC GOUTER SEPT 2021**
**Convive : PRIMAIRE**
**Repas : GOÛTER**
**Date : 20/10/2021**

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
YAOURT AROMATISE						X								
GAUFRE POUDREE					X	X				X			X	

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

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

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