

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE
 Menu : 1 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

09/05/2022

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 LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
DES DE POISSON											X			
COURGETTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CANTAFRAIS						X								
Semoule au lait (BIO LCL) vanillé					X	X								
Assaisonnement pour légumes		X												
SAUCE FINES HERBES (POISSON)											X			
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

10/05/2022

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 betteraves rouges BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CORDON BLEU DE VOLAILLE					X	X							X	
COQUILLETES BIO					X									
YAOURT NATURE BIO LCL						X								
SUCRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUIT	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

11/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tartine au thon et à la ciboulette					X	X					X			
Parmentier de lentille corail et purée de carotte		X				X								
SALADE VERTE LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais nature						X								
ILE FLOTTANTE						X				X				
SUCRE/DOSE (ACCOMPAGNEMENT)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

12/05/2022

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
Cake polenta au basilic					X	X				X				
Sauté de boeuf LR VBF	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RIZ	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GOUDA						X								
PUREE DE POMME/ABRICOT	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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

13/05/2022

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
Guacamole au fromage blanc					X	X								
ROTI DE DINDE LR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Poêlée de brocolis, tomates et champignons maison	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CARRE						X								
FRUIT LCL	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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

16/05/2022

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 LCL et pain de mie					X									
EMINCE DE PORC (NATURE) CTF	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de pommes de terre BIO						X								
Petit fromage frais aux fruits						X								
FRUIT LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Assaisonnement pour légumes		X												
Sauce à l'estragon						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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

17/05/2022

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 en cubes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé					X						X			
Quartier de citron	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BOULGOUR					X									
Petits pois mijotés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PONT L'EVEQUE AOP						X								
GELIFIE VANILLE						X								
Vinaigrette à la ciboulette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

18/05/2022

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												
Poulet LCL FR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de pois cassés BIO LCL						X								
Montcadi croûte noire						X								
Purée tous fruits LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

19/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Courgettes râpées à la ciboulette	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de boeuf LR VBF	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Rondelé ail et fines herbes LCL						X								
Gâteau au chocolat et haricots rouges										X			X	
Assaisonnement pour légumes		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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

20/05/2022

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 PDT AUX HERBES (ASST OK)						X			X					X
Boulette de sarrasin lentille légume		X			X	X								
RATATOUILLE A LA NICOISE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FROMAGE BLANC NATURE						X								
FRUIT	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CONFITURE DE FRAISE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE TOMATE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

23/05/2022

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
BETTERAVE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FILET DE COLIN LIEU (NATURE)											X			
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
TOMME GRISE						X								
FRUIT LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce au concombre et curcuma						X								
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

24/05/2022

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													
Sauce caponata														X
PENNE SEMI-COMPLET BIO					X									
Pointe de brie BIO						X								
Crème dessert caramel						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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

25/05/2022

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 LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de veau BIO VVF	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE D'EPINARDS						X								
SAINT MORET						X								
GATEAU AU YAOURT					X	X				X				
SAUCE MARENGO						X				X				X
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

30/05/2022

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													
et beurre						X								
Omelette nature										X				
JARDINIERE DE LEGUMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETIT COTENTIN						X								
POMPON (POMPEI)					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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

31/05/2022

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													
Emincé de dinde de Loué FR LR IGP	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
POMME DE TERRE VAPEUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Bûche de laits mélangés						X								
GELIFIE CHOCOLAT						X								
Assaisonnement pour légumes		X												
SAUCE VALLEE D'AUGE						X								X
SAUCE FROMAGE BLANC 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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

01/06/2022

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
Rôti de bœuf LR VBF	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Coquillettes HVE					X									
YAOURT NATURE BIO LCL						X								
SUCRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

02/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saucisse de Toulouse LCL BBC	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Lentilles mijotées BIO LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GOUDA						X								
PUREE DE POMMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE A L'ORIENTALE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

03/06/2022

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									
Parmentier de poisson blanc PMD à la purée de courgette						X					X			
SALADE VERTE LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAINT NECTAIRE AOP						X								
FRUIT LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

07/06/2022

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
SEL/DOSE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
TOMATE LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de dinde de Loué FR LR IGP	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Carottes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Rondelé ail et fines herbes LCL						X								
GAUFRE POUDREE					X	X				X			X	
SAUCE AU CURRY (VIANDE)									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

08/06/2022

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
BETTERAVE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FILET DE COLIN LIEU (NATURE)											X			
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAINT PAULIN		X				X								
FRUIT LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE AUREOLE (POISSON)					X	X					X			
Sauce façon Voronoff (ketchup, moutarde et paprika)						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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

09/06/2022

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
PASTEQUE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHEESEBURGER					X	X			X	X		X	X	X
Chip's	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VACHE QUI RIT						X								
Purée tous fruits LCL	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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

10/06/2022

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 pâtes BIO (tomates LCL)					X									
Boullgour à la mexicaine					X									
SALADE VERTE LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
YAOURT NATURE BIO LCL						X								
SUCRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

13/06/2022

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
ANIM TOMATE/MOZZARELA						X								
Poulet LCL FR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Penne au coulis de courgettes					X									
CAMEMBERT BIO						X								
GELIFIE CHOCOLAT						X								
VINAIGRETTE PROVENCEALE	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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

14/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SAUCISSON A L'AIL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé					X						X			
Quartier de citron	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE PETITS POIS						X								
CANTAL AOP						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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

15/06/2022

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 PDT AUX HERBES (ASST OK)						X			X					X
Sauté de boeuf LR VBF	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Haricots plats cuisinés au maïs et chou fleur	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais aux fruits						X								
Fraises	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CRUMBLE SUCRE (ACCOMP)				X	X									
Sauce poivrade														X
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

16/06/2022

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 BATONNETS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic						X								
SALADE VERTE LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RONDELE NATURE FLEUR SEL						X								
Smoothie framboise basilic	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES						X								X
Vinaigrette									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

17/06/2022

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 khira raita						X								X
Boulettes au mouton					X								X	
Légumes couscous et semoule HVE		X			X				X					
FROMAGE BLANC NATURE						X								
Abricotier BIO LCL					X	X				X				
Sucre blanc en poudre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MAYONNAISE									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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

20/06/2022

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													
Chili végétarien (haricots rouges BIO LCL)													X	
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHEDDAR						X								
Liégeois vanille						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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

21/06/2022

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
Cornichon									X					
MORTADELLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
NUGGETS VOLAILLE					X									
FRITES AU FOUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Yaourt aromatisé LCL						X								
CERISES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
KETCHUP MAISON														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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

22/06/2022

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 LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUTE DE PORC BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
DUO DE CAROTTES (NATURE)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETIT COTENTIN						X								
Quatre-quarts au citron					X	X				X				
Assaisonnement pour légumes		X												
SAUCE CARAMEL (ACCOMP.)														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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

23/06/2022

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
COUR'SLAW (FRAIS)					X				X	X				X
FILETS DE MERLU											X			
Coquillettes HVE					X									
CARRE						X								
Purée tous fruits LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE TOMATE/BASILIC	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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE
 Menu : 1 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

24/06/2022

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 LENTILLES AUX AGRUMES ET PESTO						X				X				
Rôti de veau LR VVF	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RATATOUILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FROMAGE BLANC NATURE						X								
FRUIT LCL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CONFITURE TOMATE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
JUS AUX OIGNONS						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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

27/06/2022

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
PASTEQUE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
OMELETTE BIO						X				X				
PUREE BROCOLIS						X								
TOMME BLANCHE						X								
GAUFRE POWDREE					X	X				X			X	
PAIN					X									

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.

Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

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

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

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE
 Menu : 1 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

28/06/2022

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
MIMOLETTE						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 MAI-JUIN SCOLAIRE TDC 2022
 Convive : PRIMAIRE
 Repas : DÉJEUNER

Date :

29/06/2022

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				
Sauté de boeuf LR VBF	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
JARDINIERE DE LEGUMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GOUDA BIO						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE OLIVE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUCE COCKTAIL									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.