

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO456801 - CC TERRES DE CONFLUENCE
Menu : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 01/09/2022

| 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 |
| Emincé de dinde de Loué FR L... | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE AUX 3 LEGUMES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée de pomme et prunes | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/09/2022

| 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 |
| SAUTE DE PORC BIO | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE PETITS POIS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée de pommes LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/09/2022

| 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 |
| CUISSE DE POULET LR (NATURE) | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE AUX 3 LEGUMES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMMES A LA CANNELLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/09/2022

| 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 |
| Steak haché de bœuf CHAR VF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POIREAUX ET LEGUMES... | | | | | | X | X | | X | | | | | |
| Purée de pommes LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/09/2022

| 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 |
| ROTI DE DINDE LR | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE COURGETTES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME/BANANE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/09/2022

| 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 |
| Sauté de bœuf Aubrac LCL VF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE carotte | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE POMME/CASSIS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/09/2022

| 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 |
| FILET DE COLIN LIEU (NATURE) | | | | | | | | | | | X | | | |
| PUREE DE POTIRON | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME/PECHE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/09/2022

| 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 |
| ESCALOPE DE DINDE LR (NATURE) | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE CAROTTES ET COURGETTES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée tous fruits LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/09/2022

| 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 |
| DES DE POISSON | | | | | | | | | | | X | | | |
| PUREE BETTERAVES AU JUS DE L... | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE POMME/RHUBARBE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/09/2022

| 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 |
| Sauté de veau BIO VVF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE D'EPINARDS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée de pommes LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/09/2022

| 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 |
| JAMBON BLANC | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POTIRON | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE POMME/FRAMBOISE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/09/2022

| 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 |
| CUISSE DE POULET LR (NATURE) | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE HARICOTS VERTS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMMES VANILLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 19/09/2022

| 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 |
| ESCALOPE DE PORC (NATURE) | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE HARICOTS VERTS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMMES VANILLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 20/09/2022

| 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 |
| CUISSE DE POULET LR (NATURE) | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE carotte | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée tous fruits LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/09/2022

| 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 |
| FILETS DE MERLU | | | | | | | | | | | X | | | |
| PUREE DE COURGETTES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME/BANANE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/09/2022

| 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 |
| Boulettes au mouton | | | | | X | | | | | | | | X | |
| PUREE AUX 3 LEGUMES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMMES A LA CANNELLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 23/09/2022

| 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 |
| Sauté de bœuf Aubrac LCL VF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE PETITS POIS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME MYRTILLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/09/2022

| 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 |
| CUISSE DE POULET LR (NATURE) | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE D'EPINARDS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE POMME/CASSIS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/09/2022

| 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 |
| FILET DE COLIN LIEU (NATURE) | | | | | | | | | | | X | | | |
| PUREE DE POIREAUX ET LEGUMES... | | | | | | X | X | | X | | | | | |
| PUREE DE POMME/BANANE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 28/09/2022

| 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 |
| Sauté de bœuf Aubrac LCL VF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE carotte | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée de pommes LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 29/09/2022

| 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 |
| Emincé de dinde de Loué FR L... | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POTIRON | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMMES A LA CANNELLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/09/2022

| 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 |
| SAUTE DE PORC BIO | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE AUX 3 LEGUMES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée tous fruits LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/10/2022

| 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 |
| CUISSE DE POULET LR (NATURE) | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE HARICOTS VERTS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE POMME/FRAMBOISE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/10/2022

| 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 |
| FILETS DE MERLU | | | | | | | | | | | X | | | |
| PUREE AUX 3 LEGUMES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMMES VANILLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/10/2022

| 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 | | | | |
| PUREE DE PETITS POIS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE POMME/RHUBARBE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/10/2022

| 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 |
| ROTI DE PORC CTF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE COURGES BUTTERNUT AGB | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME/POIRE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/10/2022

| 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 |
| Sauté de boeuf LR VBF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE BETTERAVES AU JUS DE L... | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée de pommes LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 10/10/2022

| 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 |
| Sauté de veau BIO VVF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE AUX 3 LEGUMES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée de pommes LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 11/10/2022

| 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 |
| Emincé de dinde de Loué FR L... | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE carotte | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME MYRTILLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/10/2022

| 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 |
| Steak haché de bœuf CHAR VF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE D'EPINARDS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée tous fruits LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/10/2022

| 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 |
| FILET DE COLIN LIEU (NATURE) | | | | | | | | | | | X | | | |
| PUREE DE HARICOTS VERTS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMMES A LA CANNELLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 14/10/2022

| 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 |
| Sauté de bœuf Aubrac LCL VF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE PETITS POIS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME/POIRE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/10/2022

| 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 |
| Emincé de dinde de Loué FR L... | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE BETTERAVES AU JUS DE L... | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMMES VANILLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/10/2022

| 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 |
| JAMBON BLANC | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE AUX 3 LEGUMES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME MYRTILLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 19/10/2022

| 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 |
| PUREE D'EPINARDS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée de pommes LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/10/2022

| 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 |
| CUISSE DE POULET LR (NATURE) | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE CELERI | | X | | | | | | | | | | | | |
| Purée tous fruits LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/10/2022

| 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 |
| DES DE POISSON | | | | | | | | | | | X | | | |
| PUREE DE POTIRON | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE PETITS POIS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE POMME/RHUBARBE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 24/10/2022

| 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 |
| Sauté de boeuf LR VBF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE AUX 3 LEGUMES | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée tous fruits LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/10/2022

| 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 |
| JAMBON BLANC | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE D'EPINARDS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE POMME/FRAMBOISE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/10/2022

| 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 |
| FILET HOKI (NATURE) | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE carotte | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME/BANANE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/10/2022

| 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 |
| Emincé de dinde de Loué FR L... | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE HARICOTS VERTS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE POMME KIWI | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/10/2022

| 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 |
| Steak haché de bœuf CHAR VF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE PETITS POIS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE POMME/RHUBARBE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 31/10/2022

| 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 |
| Sauté de boeuf LR VBF | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE carotte | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée de pommes LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/11/2022

| 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 |
| JAMBON BLANC | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE CELERI | | X | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME/POIRE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/11/2022

| 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 |
| FILETS DE MERLU | | | | | | | | | | | X | | | |
| PUREE D'EPINARDS | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| Purée tous fruits LCL | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 : 2 SEPT-OCT CRECHE TDC 2022
Convive : CRECHE PETIT
Repas : DÉJEUNER
Date : 04/11/2022

| 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 |
| CUISSE DE POULET LR (NATURE) | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POTIRON | Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
| PUREE DE POMME MYRTILLE | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 01/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 02/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 05/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 06/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 07/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 08/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 09/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 12/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 13/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 14/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 15/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 16/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 19/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 20/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 21/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 22/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 23/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 26/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 27/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 28/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 29/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 30/09/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 03/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 04/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 05/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 06/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 07/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 10/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 11/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 12/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 13/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 14/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 17/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 18/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 19/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 20/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 21/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 24/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 25/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 26/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 27/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 28/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 31/10/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 02/11/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 03/11/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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 SEPT-OCT GOUTER TDC 2022

Convive : CRECHE PETIT

Repas : GOÛTER

Date : 04/11/2022

| 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 |
| ASSORTIMENT LAITAGE NATURE LCL | | | | | | X | | | | | | | | |
| PUREE DE FRUITS | Information absente | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

* 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.