

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 2 novembre 2026 au 8 novembre 2026



2 novembre 2026 - Dejeuner, trame 11 - trame saint cyprien maternelle

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Pâté croûte volaille et cornichons			OUI		OUI			OUI				OUI		OUI		
PV - Spaghetti bolognaise de lentilles			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Carottes braisées frais			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Petit Louis									OUI							

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisée (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 2 novembre 2026 au 8 novembre 2026



3 novembre 2026 - Dejeuner, trame 11 - trame saint cyprien maternelle

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Terrine de légumes et mayonnaise			OUI		OUI				OUI		OUI	OUI		OUI		
Boulettes de veau			OUI					OUI								
Purée de potiron pomme de terre									OUI		OUI			OUI		
Haricots plats persillés			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Banane miroir Tutti Frutti		OUI														

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisée (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 2 novembre 2026 au 8 novembre 2026



5 novembre 2026 - Dejeuner, trame 11 - trame saint cyprien maternelle

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade coleslaw rose					OUI				OUI			OUI		OUI		
Omelette nature					OUI				OUI							
Pommes de terre rissolées		OUI														
Blettes braisées			OUI						OUI		OUI					
Gouda									OUI							

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisée (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 2 novembre 2026 au 8 novembre 2026



6 novembre 2026 - Dejeuner, trame 11 - trame saint cyprien maternelle

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Feuilleté à la viande de porc			OUI		OUI				OUI							
Poisson meunière			OUI		OUI	OUI		OUI	OUI		OUI	OUI				OUI
Haricots verts sautés		OUI														
Riz créole		OUI														
Yaourt aromatisé									OUI							

- **Information incomplète ou non communiquée !** Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, ...)
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients.** Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.
- Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).