Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

9 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
Maïs à la Zoulou			OUI								OUI	OUI		OUI		
Sauté de volaille sauce aigre-douce			OUI						OUI		OUI					
Chou-fleur sauté au paprika		OUI														
Blé créole			OUI													
Eclair à la vanille			OUI		OUI			OUI	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, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

10 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
Macédoine et son bouquet de chou-fleur fleurette			OUI								OUI	OUI		OUI		
Tajine de pois chiches (Plat complet végétarien)			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI			OUI		
PatesTortis			OUI		OUI				OUI							
Blettes a la tomate		OUI														
Yaourt nature									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, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

12 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 poisson					OUI	OUI			OUI					OUI		
Rôti de porc au cidre			OUI						OUI		OUI	OUI		OUI		
Fondue de poireaux		OUI														
Pommes de terre grenailles rôties		OUI														
Cookie chocolat pépites chocolat			OUI		OUI			OUI	OUI	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, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

13 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 d'endive aux pommes, vinaigrette graine moutarde					OUI				OUI			OUI		OUI		
Blanquette de saumon			OUI			OUI		OUI	OUI		OUI			OUI		
Epinards à la crème									OUI							
Macaroni			OUI		OUI											
Fromage Chanteneige									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, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026



- **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, ...).**