Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 16 novembre 2026 au 22 novembre 2026

16 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	Information incomplète.		OUI		OUI				OUI		OUI	OUI		OUI		
Tortellini au bœuf	Information incomplète.		OUI		OUI				OUI							
Ratatouille légumes	Information incomplète.		OUI		OUI				OUI		OUI			OUI		
Fromage blanc	Information incomplète.								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 16 novembre 2026 au 22 novembre 2026

17 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 Waldorf (batavia, pomme, céleri, noix, raisin)					OUI				OUI	OUI	OUI	OUI		OUI		
Poulet rôti aux épices tandoori World Good Spot								OUI	OUI			OUI		OUI		
Boulgour pilaf			OUI													
Salade de fruits au sirop		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 16 novembre 2026 au 22 novembre 2026

19 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
Rillettes, cornichons		OUI														
Parmentier gratiné pommes de terre lentilles (Plat complet végétarien)			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI			OUI		
Salsifis persillés								OUI	OUI							
Buche pilat									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 16 novembre 2026 au 22 novembre 2026

20 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
Carottes râpées à l'orange														OUI		
Gratin du pêcheur			OUI	OUI	OUI	OUI			OUI					OUI		OUI
Riz créole		OUI														
Compote pommes-Fraises		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 16 novembre 2026 au 22 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, …).**