Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 23 novembre 2026 au 29 novembre 2026

23 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
Chou blanc balsamique		OUI														
Escalope de poulet viennoise			OUI													
Blé créole			OUI													
Gratin d'épinards			OUI		OUI				OUI		OUI					
Eclair au chocolat			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 23 novembre 2026 au 29 novembre 2026

24 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 de pâtes aux concombres			OUI		OUI				OUI			OUI		OUI		
Sauté bœuf au jus			OUI					OUI			OUI			OUI		
Carottes braisées			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Purée de pommes de terre								OUI	OUI					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, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 23 novembre 2026 au 29 novembre 2026

26 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 vinaigrette					OUI				OUI		OUI	OUI		OUI		
Penne bolognaise de lentilles (Plat complet végétarien)			OUI	OUI	OUI	OUI		OUI	OUI		OUI					OUI
Haricots beurre persillés											OUI					
Biscuit quatre-quarts et crème anglaise			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 23 novembre 2026 au 29 novembre 2026

27 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
Betteraves rouges à l'échalote					OUI				OUI			OUI		OUI		
Filet poisson pané sauce tartare			OUI		OUI	OUI		OUI	OUI		OUI	OUI		OUI		OUI
Riz à la brunoise de légumes			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Panaché de salades												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 sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 23 novembre 2026 au 29 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, …).**