

Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école

Année scolaire 2022/2023

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 5 juin au 9 juin															
lun 5 juin	Tomate vinaigrette Nature					X							X		
	Concombre vinaigrette Nature					X							X		
	Base couscous végété BIO		X												
	Semoule Bio		X												
	Cantal	X													
	Emmental	X													
	Ananas au sirop.														
	Purée BIO pomme abricot banane														
Pain bio		X													
mar 6 juin	Salade de pois chiches au cumin					X							X		
	Portion colin sauce méridionale	X			X										
	Bouchée blé pois pistou	X	X												
	Haricots verts BIO extra fins														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit														
Pain bio		X													
jeu 8 juin	Courgettes bio râpées crues Vinaigrette ciboulette					X							X		
	Trio de crudités Vinaigrette ciboulette					X					X		X		
	Boeuf braisé BIO sauce charcutière.	X	X			X							X		
	Base Mexicaine bio		X												
	Riz bio														
	Portion de Tomme noire	X													
	Edam Bio	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
Pain Semi complet céréales bio		X							X				X		
ven 9 juin	Salade verte Iceberg vinaigrette agrumes					X							X		
	Pastèque														
	Emincé de pois sauce blanquette	X	X	X											
	Petits pois et jeunes carottes														
	Yaourt aromatisé BIO	X													
	Yaourt nature BIO	X													
	Moelleux aux pommes maison	X	X	X											
	Moelleux aux framboises maison	X	X	X											
	Pain bio		X												

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison

Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école

Année scolaire 2022/2023

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 12 juin au 16 juin															
lun 12 juin	Gressins		X												
	Base mélimélo du potager		X												
	Blé Bio		X												
	Emmental	X													
	Pont l'Evêque	X													
	Pêches au sirop														
	Purée de pommes BIO aux 4 épices														
Pain bio		X													
mar 13 juin	Salade de lentilles BIO					X							X		
	Salade de riz à la parisienne					X							X		
	Sauté de boeuf BIO sauce paprika	X	X								X				
	Omelette Fromage bio	X		X											
	Courgettes bio au gratin	X	X							X					
	Saint Paulin bio	X													
	Carré le grignoteur	X													
	St Moret	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
Pain bio		X													
jeu 15 juin	Melon														
	nugget de blé/ketchup		X												
	Pommes de terre rissolées														
	crème anglaise	X		X											
	banane + sauce chocolat														
	Pain de seigle bio		X												
ven 16 juin	Tomate vinaigrette nature					X								X	
	Salade verte bio vinaigrette nature					X								X	
	Portion de colin sauce basilic		X		X										
	Oeufs durs sauce crème	X		X											
	Jardinière de légumes		X												
	Yaourt nature BIO	X													
	Yaourt aromatisé BIO	X													
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X					
	Cake pomme vanille BIO	X	X	X											
	Pain bio		X												

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison

Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école

Année scolaire 2022/2023

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 19 juin au 23 juin															
lun 19 juin	Melon charentais														
	Radis et base assaisonnement ail maison	X		X		X							X		
	Base Chili végétarien		X								X				
	Riz														
	Brebis creme.	X													
	Mimolette	X													
	Purée de pommes miel BIO														
	Cocktail de fruits au sirop.														
Pain bio		X													
mar 20 juin	Taboulé à l'orientale		X												
	Salade de tortis au pesto		X												
	Filet de merlu au curry	X			X										
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Chou fleur Bio sauce béchamel curcuma curry	X													
	Gouda	X													
	Cantal AOP	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
jeu 22 juin	Tarte au fromage	X	X	X											
	Rôti de boeuf Bio froid mayonnaise			X		X							X		
	Oeuf dur et mayonnaise			X		X							X		
	Aubergine bio sauce provençale														
	Pointe de brie	X													
	Tomme blanche bio	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
Pain Céréales bio		X							X				X		
ven 23 juin	Coeur de laitue Vinaigrette basilic					X							X		
	Courgettes bio râpées crues Vinaigrette basilic					X							X		
	Egrené de pois BIO à la tomate	X	X												
	Purée de pommes de terre maison/emmental râpé	X													
	Yaourt aromatisé BIO	X													
	Yaourt aromatisé BIO	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison

Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école

Année scolaire 2022/2023

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 26 au 30 juin															
lun 26 juin	Pastèque														
	Cuisse de poulet bio froid/ moutarde												X		
	Omelette fromage bio	X		X											
	Salade de haricot vert et maïs Bio					X							X		
	Crème dessert caramel UHT	X		X											
	Rocher coco choco			X						X					
	Pain bio		X												
mar 27 juin	Tartinable tomate basilic			X											
	Emincé PILAF à l'espagnol Plat complet		X	X											
	Meule paysanne BIO	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												
jeu 29 juin	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Pizza au fromage	X	X												
	Courgettes bio Al Pesto														
	Fol épi petit roulé	X													
	Fruit														
	Pain Semi complet bio		X												
ven 30 juin	Tomate vinaigrette Nature					X							X		
	Rôti de porc froid/base enrobante échalote	X		X		X							X		
	Oeufs durs base enrobante échalote	X		X		X							X		
	salade de haricots blanc					X							X		
	Mozzarella	X													
	Compote de pommes BIO														
	Pain bio		X												

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison

Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école

Année scolaire 2022/2023

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 3 juillet au 7 juillet															
lun 3 juillet	Gressins		X												
	Filet de lieu froid ketchup				X										
	Emincé de pois blé ketchup		X												
	Salade de Betteraves et maïs					X							X		
	Cantal AOP	X													
	Fruit														
Pain bio			X												
mar 4 juillet	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Chou-fleur bio à la vinaigrette					X							X		
	Portion de Tomme noire	X													
	Fruit														
Pain bio			X												
jeu 6 juillet	Concombre vinaigrette Ciboulette					X							X		
	Tartinable tomate basilic			X											
	Rôti de bœuf bio base enrobante du soleil	X		X		X							X		
	Base Mexicaine bio														
	Salade de coquillettes bio à la catalane		X			X							X		
	Portion d édam	X													
	Fruit														
Pain Semi complet Céréales bio			X						X				X		
ven 7 juillet	Melon charentais														
	Salade de Lentilles bio														
	salade de taboulé		X												
	Yaourt nature	X													
	Crème dessert caramel UHT	X		X											
	Poires au sirop														
	Compote de pommes BIO														
	Pain bio			X											

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison