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 2019/2020

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 9 mars au 13 mars															
lun 9 mars	Salade de haricots verts extra fins Bio vinaigrette aux échalotes					X							X		
	Betteraves bio vinaigrette aux échalotes					X							X		
	Blanquette de veau	X	X			X									
	Filet de hoki sauce armoricaine	X	X	X	X	X		X	X	X	X				
	Riz bio														
	Crème anglaise	X		X											
	Briquette de lait au chocolat	X													
	Compote bio pomme-framboise														
	Compote bio pomme abricot														
	Pain bio		X												
mar 10 mars	Taboulé à l'orientale		X												
	Salade de coquillettes bio à la Parisienne		X			X							X		
	Filet de poisson sauce nantua	X			X	X		X	X						
	Endives au gratin	X	X							X					
	Tomme grise.	X													
	Emmental	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
jeu 12 mars	Coeur de laitue Vinaigrette basilic					X							X		
	Concombre maison vinaigrette basilic					X							X		
	Carré de porc fumé sauce diable	X				X									
	Oeufs durs Bio sauce tomate			X											
	Lentilles au jus	X	X								X				
	Gouda	X													
	Montcendre	X													
	Gâteau USA	X	X	X											
	Gateau au chocolat	X	X	X						X					
	Pain bio		X												
ven 13 mars	Mélange carottes / brocolis Vinaigrette nature					X							X		
	Chou Bio râpé assaisonné					X							X		
	Viande pour hachis parmentier.	X	X							X					
	Filet de poisson sauce colombo	X			X	X									
	Purée de pommes de terre bio	X								X					
	Yaourt aromatisé bio	X													
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Dosette de sucre en poudre														
	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 2019/2020

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 16 mars au 20 mars															
lun 16 mars	Salade composée sans trévise Vinaigrette nature					X							X		
	Salade harmonie Vinaigrette nature					X							X		
	Viande pour cassoulet (saucisse Toulouse et saucisson à l'ail)		X							X					
	Portion de poisson sauce basilic				X	X									
	Haricots blancs														
	Tomme blanche bio	X													
	Saint Paulin bio	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
mar 17 mars	Salade de riz niçois				X	X		X	X				X		
	Salade de blé bio catalane		X			X							X		
	Omelette nature bio	X		X											
	Chou-vert / Pomme de terre		X												
	Emmenthal Bio	X													
	Pointe de brie	X													
	Abricots au sirop														
	Compote bio de pommes														
	Pain bio		X												
jeu 19 mars	Betteraves bio vinaigrette aux échalotes					X							X		
	Poireaux vinaigrette aux échalotes					X							X		
	Gigot d'agneau au jus	X	X			X					X				
	Oeufs durs BIO sauce mornay	X	X	X						X					
	Carottes bio à la crème	X													
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Yaourt aromatisé bio	X													
	Compote bio pommes poires														
	Ananas au sirop.														
	Dosette de sucre en poudre														
	Pain bio		X												
ven 20 mars	Chou rouge râpé bio maison assaisonné					X							X		
	Endives vinaigrette au miel					X							X		
	Filet de Cabillaud waterzoï	X			X	X					X				
	Frites.														
	Mimolette	X													
	Coeur de dame	X													
	Gaufre liégeoise au chocolat	X	X	X						X					
	Gaufre liégeoise	X	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 2019/2020

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 23 mars au 27 mars															
lun 23 mars	Macédoine bio et mayonnaise			X		X							X		
	Courgettes bio cuites al pesto														
	Sauté de dinde bio grand mère	X	X			X									
	Thon Basquaise.		X		X	X									
	Torsades (spirales) bio		X												
	Fromy	X													
	Camembert bio	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
mar 24 mars	Oeufs durs bio / mayonnaise bio			X									X		
	Salade de lentilles bio					X							X		
	Soufflés aux légumes bio sauce tomate basilic bio	X	X	X											
	Haricots verts bio extra fins														
	Yaourt aromatisé bio	X													
	Yaourt aromatisé Bio	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
jeu 26 mars	Carotte râpées BIO vinaigrette au miel					X							X		
	Radis et beurre.	X													
	Chili con carne		X												
	Oeufs durs BIO sauce aurore			X						X					
	Riz bio														
	Cantal	X													
	Fol épi petit roulé	X													
	Compote bio de pommes														
	Abricots au sirop														
	Pain bio		X												
ven 27 mars	salade verte iceberg vinaigrette terroir					X							X		
	Concombre maison vinaigrette terroir					X							X		
	Dos de colin meunière / citron	X	X	X	X										
	Ecrasé pdt carottes céleri bio	X								X	X				
	Port salut	X													
	tomme noire.	X													
	Cocktail de fruits au sirop.														
	Compote bio pomme fraise														
	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