LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : LYCEE
Repas : DÉJEUNER **Date : 11/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte et dés d'Edam						X			X					X
Houmous de chou-fleur et pai...					X	X						X		
Friand au fromage					X	X				X				
Carottes rapées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomates	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Filet de colin d'Alaska à la...											X			
Emincé de porc sce charcutière					X				X					X
Fondant au fromage de brebis					X	X				X				
Pommes de terre cube rissolées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Courgettes braisées					X									
Rondelé ail et fines herbes						X								
Camembert						X								
Assortiment de yaourts						X								
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : LYCEE
Repas : DÉJEUNER **Date : 11/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Compote de pomme allégée et ...					X									
Fromage blanc						X								
Crème caramel						X				X				
Crêpe sucré					X	X				X				
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : LYCEE
Repas : DÉJEUNER **Date : 12/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte et dés d'Edam						X			X					X
Salade de riz de Camargue IG...				X		X				X				
Tartine de tapenade, tomate ...					X						X			
Rillettes de sardine à l'esp...						X			X	X	X			X
Tomates	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pissaladière					X						X			
Colin d'Alaska sauce basilic					X	X					X			X
Daube de boeuf à la Provençale					X									
Semoule orientale					X									
Haricots verts à l'ail	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit moule						X								
Buchette lait de mélange						X								
Assortiment de yaourts						X								
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : LYCEE
Repas : DÉJEUNER **Date : 12/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Compote allégée pomme abricot	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage blanc						X								
Ile flottante						X				X				
Mousse au chocolat au lait						X								
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : LYCEE
Repas : DÉJEUNER **Date : 13/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte et dés d'Edam						X			X					X
Mousse de canard					X	X				X				
Tomates	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cubes de betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de saumon sauce au ci...			X		X	X					X			
Nuggets de blé		X			X									
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Epinards en branche	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Kiri						X								
FOURME D'AMBERT AOP						X								
Assortiment de yaourts						X								
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote allégée pomme banane	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage blanc						X								

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER **Date : 13/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Gâteau basque					X	X				X				
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : LYCEE
Repas : DÉJEUNER **Date : 14/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte et dés d'Edam						X			X					X
Oeuf dur à la mayonnaise									X	X				X
Tomates	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Lentilles à l'échalote									X					X
Tarte au fromage					X	X				X				
Boulettes au mouton façon Ca...					X								X	
Chipolatas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée au cantal AOP et à l'ail						X								
Carottes persillées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais fraidou						X								
Tomme blanche						X								
Assortiment de yaourts						X								
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote allégée pomme cassis	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : LYCEE
Repas : DÉJEUNER **Date : 14/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Fromage blanc						X								
Poire belle hélène				X		X								
Roulé à la myrtille					X	X				X			X	
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : LYCEE
Repas : DÉJEUNER **Date : 15/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte et dés d'Edam						X			X					X
Friand au fromage					X	X				X				
Salade coleslaw									X	X				X
Tomates	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Omelette piperade						X				X				
Colin d'Alaska pané					X						X			
Rôti de dinde au jus					X									
Penne rigate					X									
Brocolis béchamel					X	X								
Fondu carré						X								
Tomme grise						X								
Assortiment de yaourts						X								
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote allégée poire	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : LYCEE
Repas : DÉJEUNER **Date : 15/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Fromage blanc						X								
Liégeois chocolat						X								
Cake à la chataigne					X	X				X				
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER **Date : 11/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Emincé de porc sce charcutière					X				X					X
Pommes de terre vapeur	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Assortiment de yaourts						X								
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER **Date : 12/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de riz de Camargue IG...				X		X				X				
Daube de boeuf à la Provençale					X									
Haricots verts à l'ail	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Mousse au chocolat au lait						X								
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER **Date : 14/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chipolatas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme blanche						X								
Poire belle hélène				X		X								
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER **Date : 15/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade coleslaw									X	X				X
Colin d'Alaska pané					X						X			
Brocolis béchamel					X	X								
Cake à la chataigne					X	X				X				
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : PRIMAIRE
Repas : DÉJEUNER **Date : 11/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Houmous de chou-fleur et pai...					X	X						X		
Emincé de porc sce charcutière					X				X					X
Pommes de terre vapeur	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Assortiment de yaourts						X								
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : PRIMAIRE
Repas : DÉJEUNER **Date : 12/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de riz de Camargue IG...				X		X				X				
Daube de boeuf à la Provençale					X									
Haricots verts à l'ail	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit moule						X								
Mousse au chocolat au lait						X								
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu ’une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu’une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu’ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n’est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : PRIMAIRE
Repas : DÉJEUNER **Date : 14/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Oeuf dur à la mayonnaise									X	X				X
Chipolatas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme blanche						X								
Poire belle hélène				X		X								
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Lycée Notre dame du 30/08 au 17/102021
Convive : PRIMAIRE
Repas : DÉJEUNER **Date : 15/10/2021**

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade coleslaw									X	X				X
Colin d'Alaska pané					X						X			
Brocolis béchamel					X	X								
Assortiment de yaourts						X								
Cake à la chataigne					X	X				X				
Pain					X									

*** Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites.**
Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu 'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.
Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.
Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.