

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 1 septembre 2025 au 7 septembre 2025



1 septembre 2025 - Dejeuner, trame 04 - ecole perigeux mat/primaire

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
Pastèque rafraichissante		OUI														
Penne bolognaise			OUI	OUI	OUI	OUI		OUI	OUI		OUI					OUI
Salade iceberg												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 1 septembre 2025 au 7 septembre 2025



2 septembre 2025 - Dejeuner, trame 04 - ecole perigeux mat/primaire

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
Tomates mozzarella basilic									OUI							
Cordon bleu de volaille			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI	OUI				
Carottes persillées											OUI					
Assortiment de fromages					OUI				OUI							
Compote de pommes		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 1 septembre 2025 au 7 septembre 2025



4 septembre 2025 - Dejeuner, trame 04 - ecole perigeux mat/primaire

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
Concombre vinaigrette					OUI			OUI	OUI			OUI		OUI		
Sauté de boeuf aux olives		OUI														
Purée de pommes de terre								OUI	OUI					OUI		
Assortiment de fromages					OUI				OUI							
Clafoutis aux pêches			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 1 septembre 2025 au 7 septembre 2025



5 septembre 2025 - Dejeuner, trame 04 - ecole perigeux mat/primaire

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
Radis croque-au-sel		OUI														
Fish & chips (Plat Complet cabillaud frites) World Good Spot			OUI			OUI		OUI	OUI							
Haricots beurre			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Corbeille de fruits d'été		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 1 septembre 2025 au 7 septembre 2025



- **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 sécurisée (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**