

Bilan allergènes du Lundi 26 Octobre 2026 au Vendredi 30 Octobre 2026.

Famille Recette	Nom recette	Informa tion Incom plète	Sans allerg ènes	Arachi de	Celeri	Crusta cé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollus que	Moutar de	Oeuf	Poisson	Sésam e	Soja	Sulfite
-----------------	-------------	-----------------------------------	------------------------	--------------	--------	--------------	-----------------------	--------	------	-------	---------------	--------------	------	---------	------------	------	---------

Bilan allergènes : EGALIM 4 COMPO ORANGE

Lundi 26 Octobre 2026

PLAT	Boulettes de boeuf bio (ORIGINE FRANCE) sauce bourguignonne	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒
ACCOMP	Carottes vichy	☐	☒	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.												
FROMAGE	Petit moulé nature	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Pomme Golden (Mauguio	☐	☒	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.												

Mardi 27 Octobre 2026

[illegible]

Mercredi 28 Octobre 2026

PLAT	Boulettes d'agneau (ORIGINE UE et hors UE) sauce tex mex -	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒
ACCOMP	Semoule	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FROMAGE	Emmental portion	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Purée de pomme et poire bio	☐	☒	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.												

Jeudi 29 Octobre 2026

[illegible]

Bilan allergènes du Lundi 26 Octobre 2026 au Vendredi 30 Octobre 2026.

Famille Recette	Nom recette	Infor matio n Incom plète	Sans allerg ènes	Arachi de	Celeri	Crusta cé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollus que	Moutar de	Oeuf	Poisson	Sésam e	Soja	Sulfite
Vendredi 30 Octobre 2026																	
PLAT	Saucisse de volaille (ORIGINE UE) et ketchup	☐	☒	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
ACCOMP	Purée de potimarron bio et potiron bio	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FROMAGE	Yaourt vanille fermier Cazaubon	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Carrot cake	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐

Tous les jours, les repas sont accompagnés de pain dont l’allergène est le Gluten

Informations allergènes :
*La présence des allergènes majeurs présentés ci-dessus ne concerne que les ingrédients introduits volontairement dans la recette du produit et /ou indiqué sur la fiche produit du fournisseur (sous réserve de modification).
*Attention : contaminations croisées involontaires possibles dans notre cuisine centrale.
14 allergènes : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques présents dans notre cuisine