

Bilan allergènes du Lundi 27 Juillet 2026 au Vendredi 31 Juillet 2026.

Famille Recette	Nom recette	Informatio 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
-----------------	-------------	-----------------------------------	---------------------	--------------	--------	--------------	-----------------------	--------	------	-------	---------------	--------------	------	---------	------------	------	---------

Bilan allergènes : Repas ambiants Orange -du 27/07 au 31/07

Lundi 27 Juillet 2026

PLAT	Salade pomme de terre au thon (niçoise) (Boisfeuillet)	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐
LAITAGE	Yaourt à boire fruits rouges	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Biscuit fourré chocolat	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

Mardi 28 Juillet 2026

PLAT	Salade de riz au thon (Boisfeuillet & Coudoulet)	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐
DESSERT 1	Pompon cacao	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐
DESSERT 2	Compote à boire	☐	☒	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Jeudi 30 Juillet 2026

PLAT	Salade de pomme de terre au thon (parisienne) (Boisfeuillet)	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐
LAITAGE	Vache qui rit	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Moelleux fourré fraise	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Vendredi 31 Juillet 2026

PLAT	Salade pâtes au thon (Boisfeuillet)	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐
LAITAGE	Yaourt à boire fruits rouges	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DESSERT	Fruit	☐	☒	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

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, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques présents dans notre cuisine