

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/07/2020

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
TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SALADE DE TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Coeur de palmier	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MAIS (ACCOMP)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Potage aux petits pois		X			X	X							X	
QUICHE LORRAINE					X	X				X				
Pomme de terre chips 30g	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SALADE VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAMOS						X								
CAMEMBERT						X								
YAOURT AUX FRUITS BIO						X								
KIWI BIO Lieusaint	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COMPOTE ALLEGEE DE POMME (GO...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Sandwich EMMENTAL					X	X			X	X				

\* Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/07/2020

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

\* 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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/07/2020

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
TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Concombre khira raita						X								X
PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON					X	X			X				X	
Potage de légume	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Haché de veau et sauce brune					X								X	
CORDON BLEU					X	X							X	
Pomme de terre chips 30g	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Carotte BIO au jus		X												
SAMOS						X								
COMTE						X								
BUCHE CHEVRE						X								
COMPOTE ALLEGEE POMME/BANANE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote allegee pomme gourde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SEMOULE AU LAIT					X	X				X				
Sandwich EMMENTAL					X	X			X	X				

\* Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**
**Site : FR101222 - SANNOIS C/C ATG**
**Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020**
**Convive : ADULTE (E)**
**Repas : DÉJEUNER**
**Date : 21/07/2020**

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

\* 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.



\* 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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/07/2020

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
POIREAUX	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MACEDOINE MAYONNAISE									X	X				X
Potage crecy		X			X								X	
Sauté de dinde LR sauce fore...					X	X								
Coquillettes					X									
YAOURT AUX FRUITS BIO						X								
Fromage blanc IND et sucre	Information absente													
BANANE BIO Lieusaint	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/07/2020

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
TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Melon	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Salade verte oignon frit					X									
Potage de TOMATE		X			X								X	
Poisson meunière et citron					X	X					X			
Pomme de terre chips 30g	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRITES AU FOUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COURGETTES PERSILLEES		X												
MIMOLETTE						X								
EMMENTAL						X								
BABYBEL						X								
BANANE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Donuts					X	X				X			X	
Tarte aux poire bourdaloue				X	X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Sandwich THON					X				X	X	X			

\* Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/07/2020

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

\* 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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/07/2020

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
RADIS						X								
Crème d'épinard						X								
ROGNON					X									X
POMMES VAPEUR RONDE		X												
PETIT MOULE AIL/FINES HERBES						X								
ILE FLOTTANTE AU CAMEL				X		X				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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/07/2020

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 TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MAIS (ACCOMP)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COLIN LIEU AU JUS			X		X	X					X			
QUICHE LORRAINE					X	X				X				
Parmentier de poisson à la c...						X					X			
SALADE VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de brocolis		X				X								
CAMEMBERT						X								
Yaourt nature et dosette de ...						X								
YAOURT AUX FRUITS BIO						X								
KIWI BIO Lieusaint	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote POMME COING	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
JUS DE PAMPLEMOUSSE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

\* Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**
**Site : FR101222 - SANNOIS C/C ATG**
**Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020**
**Convive : MATERNEL**
**Repas : DÉJEUNER**
**Date : 20/07/2020**

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

\* 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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/07/2020

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
CONCOMBRE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Concombre khira raita						X								X
SAUTE DE VEAU AU JUS					X									
Haché de veau et sauce brune					X								X	
RIZ PILAF						X								
Carotte BIO au jus		X												
COMTE						X								
CANTAL AOC						X								
Fromage blanc IND et sucre	Information absente													
PUREE DE POMME BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COMPOTE ALLEGEE POMME/BANANE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/07/2020

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
TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Taboulé					X									
COLIN LIEU SAUCE CREME			X		X	X					X			
ROTI DE BOEUF FROID ET MAYON...									X	X				X
Pomme de terre chips 30g	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		X												
PUREE DE HARICOTS VERTS BIO						X								
SAMOS						X								
FRAIDOU (1 PIECE)						X								
Fromage blanc IND et sucre	Information absente													
COMPOTE ALLEGEE POMME	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COMPOTE ALLEGEE POMME/BANANE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote allegee pomme gourde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Milk shake à la vanille						X								
Sandwich EMMENTAL					X	X			X	X				

\* Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**
**Site : FR101222 - SANNOIS C/C ATG**
**Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020**
**Convive : MATERNEL**
**Repas : DÉJEUNER**
**Date : 22/07/2020**

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

\* 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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/07/2020

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
CHOU FLEUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MACEDOINE MAYONNAISE									X	X				X
Sauté de dinde LR sauce fore...					X	X								
Coquillettes					X									
Purée de betterave						X								
Fromage blanc IND et sucre	Information absente													
BANANE BIO Lieusaint	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COMPOTE ALLEGEE POMME/BANANE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/07/2020

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
TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Salade verte oignon frit					X									
Lentilles	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Poisson meunière et citron					X	X					X			
Rôti de boeuf CHAR. au jus					X									
Pomme de terre chips 30g	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRITES AU FOUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE COURGETTES						X								
COURGETTES A LA PROVENCALE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MIMOLETTE						X								
BABYBEL						X								
COULOMMIERS						X								
YAOURT NATURE BIO						X								
PASTEQUE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BANANE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COMPOTE ALLEGEE POIRE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Donuts					X	X				X			X	
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X

\* Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/07/2020

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
Sandwich THON					X				X	X	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/07/2020

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 TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MAIS (ACCOMP)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
QUICHE LORRAINE					X	X				X				
SALADE VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
YAOURT AUX FRUITS BIO						X								
KIWI BIO Lieusaint	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X				X	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/07/2020

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
TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Concombre khira raita						X								X
Haché de veau et sauce brune					X								X	
Pomme de terre chips 30g	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Carotte BIO au jus		X												
SAMOS						X								
COMTE						X								
COMPOTE ALLEGEE POMME/BANANE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote allegee pomme gourde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sandwich EMMENTAL					X	X			X	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/07/2020

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
TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Taboulé					X									
ROTI DE BOEUF FROID ET MAYON...									X	X				X
Pomme de terre chips 30g	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		X												
SAMOS						X								
FRAIDOU (1 PIECE)						X								
Compote allégée pomme gourde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Milk shake à la vanille						X								
Sandwich EMMENTAL					X	X			X	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/07/2020

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
MACEDOINE MAYONNAISE									X	X				X
Sauté de dinde LR sauce fore...					X	X								
Coquillettes					X									
Fromage blanc IND et sucre	Information absente													
BANANE BIO Lieusaint	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : MENUS SANNOIS DU 06-07 au 28-08-2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/07/2020

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 oignon frit					X									
Poisson meunière et citron					X	X					X			
FRITES AU FOUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MIMOLETTE						X								
Donuts					X	X				X			X	
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : Goûter Sannois 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : GOÛTER

Date : 20/07/2020

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 IND et sucre	Information absente													
COMPOTE ALLEGEE POMME	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BOUDOIRS					X	X				X				
BARRE BRETONNE (GOUTER)					X					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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : Goûter Sannois 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : GOÛTER

Date : 21/07/2020

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
Petit fromage frais lait entier						X								
BANANE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote POMME BANANE	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : Goûter Sannois 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : GOÛTER

Date : 22/07/2020

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
Yaourt nature et dosette de ...						X								
COMPOTE ALLEGEE POIRE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SABLES					X	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : Goûter Sannois 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : GOÛTER

Date : 23/07/2020

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
Yaourt nature et dosette de ...						X								
Compote POMME COING	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
MADELEINE					X					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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : Goûter Sannois 06-07 au 28-08-2020

Convive : MATERNEL

Repas : GOÛTER

Date : 24/07/2020

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
Petit fromage frais lait entier						X								
KIWI	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COMPOTE ALLEGEE POMME	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BARRE CHOCOLAT													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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : Goûter Sannois 06-07 au 28-08-2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 20/07/2020

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
SIROP DE GRENADINE	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : Goûter Sannois 06-07 au 28-08-2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 21/07/2020

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
JUS DE RAISIN BRIQUETTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
JUS D'ORANGE (GOUTER)	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : Goûter Sannois 06-07 au 28-08-2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 22/07/2020

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
Croc'lait						X								
JUS MULTIFRUIT BRIQUETTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
JUS DE RAISIN BRIQUETTE	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : Goûter Sannois 06-07 au 28-08-2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 23/07/2020

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
PAIN AU LAIT					X	X				X				
CONFITURE ASSORTIMENT	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
JUS DE POMMES BRIQUETTE	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 : FR101222 - SANNOIS C/C ATG

Menu : Goûter Sannois 06-07 au 28-08-2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : GOÛTER

Date : 24/07/2020

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
Yaourt à boire abricot						X								
Gaufre au chocolat					X					X			X	
BARRE CHOCOLAT													X	
LAIT FRAISE BRIQUETTE						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.