

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: Goûter Sannois AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: MATERNEL

Repas : GOÛTER Date : 06/04/2021

Nom de la recette				All	ergenes*	à décla	ration of	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Petit fromage frais nature						х								
Compote POMME BANANE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
BRIOCHE					х	х				Х				

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: Goûter Sannois AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: MATERNEL

Repas : GOÛTER Date : 07/04/2021

Nom de la recette				All	ergenes*	à décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la red	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
YAOURT NATURE						х								
POMME JAUNE FRUIT JP					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire				•	
COMPOTE ALLEGEE DE POMMES		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: Goûter Sannois AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: MATERNEL

Repas : GOÛTER Date : 08/04/2021

Nom de la recette				All	ergenes*	à décla	ration of	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Fromage blanc						х								
Compote POIRE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire	•				
PETIT BEURRE					х	х				Х				

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: Goûter Sannois AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: MATERNEL

Repas : GOÛTER Date : 09/04/2021

Nom de la recette				Alle	ergenes* à	à décla	ration ol	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
YAOURT NATURE						х								
ORANGE			Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire											
COMPOTE ALLEGEE POMME/FRAISE														

^{*} 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: Goûter Sannois AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : PRIMAIRE Repas : GOÛTER

- Ropus : GGG: ER												- 410 .	00,01,	
Nom de la recette				All	ergenes* a	à décla	aration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Compote POMME BANANE					Ne co	ntient p	oas d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
PAIN AU LAIT					х	х				х				
Lait						х								

^{*} 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: Goûter Sannois AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : PRIMAIRE
Renas : GOÛTER

											Date.	011041	2021
			All	ergenes* å	à décla	ration of	oligatoire prése	nts dans la re	cette				
Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
					x								
		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire											
	Arachides	Arachides Céleri	Arachides Céleri Crustacés	Arachides Céleri Crustacés Fruits à	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Ne co	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait X Ne contient p	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin X Ne contient pas d'allere	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Ne contient pas d'allergène à déclaration	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: Goûter Sannois AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : PRIMAIRE Repas : GOÛTER

Nom de la recette				Alle	ergenes* å	à décla	ration of	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
PATE A TARTINER				X		х							х	
JUS DE FRUITS EXOTIQUES					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: Goûter Sannois AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : PRIMAIRE Repas : GOÛTER

.topus : 555 : Ett														
Nom de la recette				All	ergenes*	à décla	ration ol	bligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
ORANGE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
PETIT BEURRE					х	х				х				
Briquette lait chocolat goûter						х								

^{*} 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : ADULTE (E) Repas : DÉJEUNER

Repas . DESCONER	-											Date.	00/0-/	
Nom de la recette				Alle	ergenes* å	à décla	ration ol	oligatoire prése	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE ICEBERG					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratio	n obligatoire					
LASAGNE BOLOGNAISE				x										
YAOURT NATURE BIO ET SUCRE BIO						Х								
POIRE														
VINAIGRETTE MOUTARDE							х							
_										_	_			

^{*} 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER

Repas . DEJEUNER												Date.	07/04/	2021
Nove de la vecette				Alle	ergenes* à	à décla	ration of	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CHOU BLANC (FRAIS)					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
FILET DE MERLU SAUCE CITRON			х		х	х					х			
Pennes bio sauce tomate					Х									
GOUDA						х								
LACTE VANILLE						х								
VINAIGRETTE MOUTARDE									х					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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : ADULTE (E) Repas : DÉJEUNER

Repas . DESCONER												Date.	00/04/	ZUZ 1
Nom de la recette				Alle	ergenes* à	décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
OEUF DUR MAYONNAISE									х	х				х
BLANQUETTE DE VEAU						х				х				х
RIZ CREOLE					Ne co	ntient p	as d'allerç	gène à déclaration	obligatoire					
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		х												
CANTAL AOP						х								
Crème fouettée						х								
Cake aux poires et chocolat					х					х			х	
							·							

^{*} 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER

_											Date.	03/04/	2021
			Alle	ergenes* å	à décla	ration ob	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
								х					X
					х				х				
	•			Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire	•				
					х								
				Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
													х
	Arachides	Arachides Céleri	Arachides Céleri Crustacés	Arachides Céleri Crustacés Fruits à	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Ne co	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait X Ne contient p	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin X Ne contient pas d'allere	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques X Ne contient pas d'allergène à déclaration X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Arachides Celeri Crustaces coque Gluteri Lait Lupiri Mioliusques Moutarde Oeuis X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja X X X X X X X X X X X X X X X 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: CRECHE GRAND

Repas: DÉJEUNER Date: 06/04/2021

Nom do la vacatta				Alle	ergenes* à	décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE ICEBERG					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n obligatoire					
LASAGNE BOLOGNAISE					х	х				Х				
Carottes BIO au jus		•			Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
YAOURT NATURE BIO						х								
POIRE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n obligatoire					
CR VINAIGRETTE														х

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: CRECHE GRAND

Repas: DÉJEUNER Date: 07/04/2021

Nom de la recette				Alle	ergenes* à	à décla	ration of	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CHOU BLANC RAPE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n obligatoire					
PORTION DE FILETS DE MERLU											х			
Pennes bio sauce tomate					х									
GOUDA						х								
COMPOTE ALLEGEE POMMES FRAIS		•			Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n obligatoire		•			
CR VINAIGRETTE														х

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: CRECHE GRAND

Repas: DÉJEUNER Date: 08/04/2021

Nome de la manesta				Alle	ergenes* à	décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CAROTTE RAPEE					Ne cor	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	obligatoire					
CITRON PIECE (ACCOMP)					Ne coi	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	obligatoire					
BLANQUETTE DE VEAU						х				х				х
RIZ BIO		•			Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	obligatoire	•			•	
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES					Ne cor	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	obligatoire					
CANTAL AOP						х								
Creme fouette						х								
Cake aux poires et chocolat					х					х			х	
CR VINAIGRETTE														х

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: CRECHE GRAND

Repas: DÉJEUNER Date: 09/04/2021

Nom de la recette				Alle	ergenes* à	à décla	ration ol	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la resette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE DE LENTILLES					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
OMELETTE FINES HERBES (FRAICHE)										х				
DUO DE CAROTTES (NATURE)					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
Rondelé nature BIO						х								
COMPOTE ALLEGEE DE POMME/ABR					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	obligatoire					
VINAIGRETTE A L'ECHALOTE														х
	1				I									

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: CRECHE PETIT

Repas: DÉJEUNER Date: 06/04/2021

Nom de la recette				Alle	ergenes* a	à décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Noill de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
ESCALOPE DINDE LR AU JUS						х				х				
CR MOULINE DE CAROTTES BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
YAOURT NATURE BIO						х								
PUREE DE POIRE (COUPELLE)					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: CRECHE PETIT

Repas: DÉJEUNER Date: 07/04/2021

Nom de la recette				Alle	ergenes* à	décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
MERLU											х			
Purée d'épinards						х								
Fromage blanc						Х								
PUREE POMME (FRAIS) PARFUMEE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: CRECHE PETIT

Repas: DÉJEUNER Date: 08/04/2021

Nom de la recette				All	ergenes* a	à décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SAUTE DE VEAU					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
PUREE DE HARICOTS VERTS BIO						х								
Petit fromage frais nature						х								
COMPOTE ALLEGEE POMMES CASSIS														

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: CRECHE PETIT

Repas: DÉJEUNER Date: 09/04/2021

Nom de la recette				All	ergenes* a	à décla	ration of	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CR EGRENE DE BOEUF CHAR					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
CR MOULINE DE PETITS POIS					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
FROMAGE BLANC BIO IND						х								
COMPOTE ALLEGE POMME ABRICO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : MATERNEL Repas : DÉJEUNER

			Alle	ergenes* à	décla	ration ob	ligatoire préser	nts dans la re	cette				
Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
				Ne co	ntient p	as d'allerç	gène à déclaratior	n obligatoire					
				х	Х				х				
					Х								
				Ne co	ntient p	as d'allerç	gène à déclaration	n obligatoire					
								X					X
	Arachides	Arachides Céleri	Arachides Céleri Crustacés	Arachides Céleri Crustacés Fruits à	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Ne co	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Ne contient p X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Ne contient pas d'allerg X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Ne contient pas d'allergène à déclaration X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X X X X X X X X X X X X X 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : MATERNEL Repas : DÉJEUNER

Repas . DEJEUNER												Date.	07/04/	2021
Nove de la vecette				Alle	ergenes* à	à décla	ration of	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CHOU BLANC (FRAIS)					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
FILET DE MERLU SAUCE CITRON			х		х	х					х			
Pennes bio sauce tomate					Х									
GOUDA						х								
LACTE VANILLE						х								
VINAIGRETTE MOUTARDE									х					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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : MATERNEL Repas : DÉJEUNER

Repas . DESCONER												Date.	00/04/	
Nom de la recette				Alle	ergenes* à	décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
OEUF DUR MAYONNAISE									х	х				х
BLANQUETTE DE VEAU						х				х				х
RIZ CREOLE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	obligatoire					
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		х												
CANTAL AOP						х								
Crème fouettée						х								
Cake aux poires et chocolat					Х					х			х	

^{*} 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : MATERNEL Repas : DÉJEUNER

_											Date.	03/04/	2021
			All	ergenes* à	décla	ration ob	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
								х					X
									х				
	•			Ne co	ntient p	as d'allerç	gène à déclaration	n obligatoire					
					Х								
				Ne co	ntient p	as d'allerç	gène à déclaration	n obligatoire					
													Х
					·								
	Arachides	Arachides Céleri	Arachides Céleri Crustacés	Arachides Céleri Crustacés Fruits à	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Ne co	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Ne contient p	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Ne contient pas d'allerg	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Ne contient pas d'allergène à déclaration	Arachides Céleri Crustacés Fruits à Coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Arachides Celeri Crustaces coque Gluteri Lait Lupin Moliusques Moutarde Oeuis X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: PERSONNE AGEE (B)

Repas: DÉJEUNER Date: 05/04/2021

Nom de la recette				Alle	ergenes* å	à décla	ration o	bligatoire prése	nts dans la re	cette					
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
ASPERGE/TOMATE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire						
POTAGE TOMATE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire						
Poulet wing cuit					х										
PDT WEDGE		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FROMAGE BLANC BIO IND						х									
MOUSSE AU CAFE						х									
VINAIGRETTE MOUTARDE									х					х	

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: PERSONNE AGEE (B)

Repas: DÉJEUNER Date: 06/04/2021

110 000 1 2 20 20 11 211	_													
Nom de la recette				Alle	ergenes* à	à décla	ration ob	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SARDINE A L'HUILE											х			
POTAGE DE POIREAUX					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
LASAGNE BOLOGNAISE					х	х				х				
YAOURT NATURE BIO						х								
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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: PERSONNE AGEE (B)

Repas: DÉJEUNER Date: 07/04/2021

Nom do la recette				Alle	ergenes* à	à décla	ration of	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SALADE ICEBERG					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n obligatoire					
POTAGE BROCOLI						х								
FILET DE MERLU SAUCE CITRON			х		х	х					х			
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO						х								
GOUDA						х								
LACTE VANILLE						х								
VINAIGRETTE MOUTARDE									х					х

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: PERSONNE AGEE (B)

Repas: DÉJEUNER Date: 08/04/2021

Nom de la recette				Alle	ergenes* à	décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette					
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
OEUF DUR MAYONNAISE									Х	Х				х	
Potage de TOMATE					Ne cor	ntient p	as d'allerç	gène à déclaration	obligatoire	•					
BLANQUETTE DE VEAU						х				Х				х	
RIZ CREOLE		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		х													
CANTAL AOP						х									
Creme fouette						Х									
Cake aux poires et chocolat					Х					х			х		

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: PERSONNE AGEE (B)

Repas: DÉJEUNER Date: 09/04/2021

Nom de la recette				Alle	ergenes* à	décla	ration ob	oligatoire prései	nts dans la re	cette					
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
Lentille BIO echalote vinai									Х					х	
POTAGE ANDALOU (H.VERT/TOMATE)					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	obligatoire						
OMELETTE NATURE										Х					
RATATOUILLE		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Rondelé nature BIO						Х									
KIWI		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE A L'ECHALOTE														х	

^{*} 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.



Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive: PERSONNE AGEE (B)

Repas: DÉJEUNER Date: 10/04/2021

Name de la manetta				Alle	ergenes* a	à décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
FEUILLETE ST JACQUES		Х	Х		Х	х		Х	х	Х	х			
SOUPE DE POIS CASSES						х								
LANGUE DE BOEUF SAUCE CHARCU					х				Х					х
Purée de choux-fleur BIO						х								
MUNSTER AOP						х								
ORANGE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : PRIMAIRE Repas : DÉJEUNER

Repas . DESCONER												Date.	00/04/	2021	
Nom de la vacatta				All	ergenes* à	à décla	ration ob	oligatoire prései	nts dans la re	cette					
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
CAROTTES RAPEES					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n obligatoire						
SALADE ICEBERG					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n obligatoire						
LASAGNE BOLOGNAISE					х	х				х					
YAOURT NATURE BIO ET SUCRE BIO						Х									
Yaourt aromatise vanille BIO						х									
ORANGE		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
POIRE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n obligatoire						
VINAIGRETTE MOUTARDE									х					Х	

^{*} 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : PRIMAIRE Repas : DÉJEUNER

Repas . DEJEUNER												Date.	07/04/	2021
Now do la vacatta				All	ergenes*	à décla	ration ol	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade Colesiaw						х			х	х				х
CHOU BLANC (FRAIS)		•			Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
FILET DE MERLU SAUCE CITRON			х		х	х					х			
Pennes bio sauce tomate					х									
Montcadi croûte noire						х								
GOUDA						х								
LACTE VANILLE						х								
LACTE CHOCOLAT						х								
VINAIGRETTE MOUTARDE									х					Х

^{*} 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : PRIMAIRE Repas : DÉJEUNER

											Date.	00/04/	2021	
			All	ergenes* à	à décla	ration ob	oligatoire préser	nts dans la re	cette					
Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
					х			х	Х				х	
								х	Х				х	
					х				х				х	
	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
	х													
					х									
					х									
					х									
				х					х			х		
	Arachides			Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Ne co	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait X Ne contient p X X X X X X X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin X Ne contient pas d'allerg X X X X X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques X Ne contient pas d'allergène à déclaration X X X X X X X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde X X X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	Aracilides Celeri Crustaces coque Gluteri Lait Lupin Moliusques Moutarde Oedis X X X X X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X X X X X X X X X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons X X X X X X X X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X X Na X X X Na X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame X X X X X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101222 - CC SANNOIS ATG

Menu: MENUS SANOIS AVRIL MAI JUIN 2021

Convive : PRIMAIRE
Renas : DÉJELINER

											Date :	03/04/	2021	
			All	ergenes* å	à décla	ration ob	oligatoire prései	nts dans la re	cette					
Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
				Х										
								х					х	
									х					
	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
					х									
					х									
	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
				Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire						
													х	
	Arachides	Arachides Céleri	Arachides Céleri Crustacés	Arachides Céleri Crustacés Fruits à	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque X Ne co	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait X Ne contient p X Ne contient p	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque X Ne contient pas d'allere Ne contient pas d'allere Ne contient pas d'allere	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque X Ne contient pas d'allergène à déclaration Ne contient pas d'allergène à déclaration Ne contient pas d'allergène à déclaration	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Sluten Lait Lupin Mollusques Moutarde X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X X X X X X X X X X X	Aracilides Celeir Crustaces coque	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque S Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque X Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja X X X X X X X X X X X X X X X 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.