

## Allergènes semaine du 22 au 26 juin 2026

|                 | Nom du produit                            | Dénomination légale  | Composition  | Allergènes                      | Origine des viandes |
|-----------------|---|--|--|---------------------------------|---------------------|
| Entrées         | Radis - Beurre                            | Radis avec une portion de beurre   | Radis, portion de BEURRE (LAIT)  | Lait                            |                     |
|                 | Taboulé                                   | Salade réfrigérée à base de semoule de blé dur et tomates, assaisonnée   | Semoule de BLE (GLUTEN) dur gonflée, tomate, oignon, poivron rouge, huile de colza, vinaigre d'alcool, huile d'olive, bouillon de légumes (CELERI), sucre, persil, menthe, ciboulette, sel, citron   | Gluten, céleri                  |                     |
| Plats           | Ailes de poulet issue du Label Rouge      | Ailes de poulet issue du Label Rouge   | ailes de poulet issues de poulet Label Rouge, fécule de manioc, sirop de glucose, sel, protéines de pois   |                                 | FR                  |
|                 | Omelette Nature                           | Omelette salée pliée en 2, façon demi lune   | ŒUF entier, LAIT écrémé, sel, poivre   | Œuf, lait                       |                     |
|                 | Sauté de Veau (VF) aux Olives             | Sauté de veau, sauce tomate et olives  | Sauté de Veau, eau, sauce tomate aromatisée, vin blanc (SULFITES), oignons, brunoise provençale, jus de veau, olives vertes, huile d'olives, ail, sucre, poivre, herbes de Provence  | sulfites                        | FR                  |
|                 | Haut de Cuisse de Poulet Rôti (VF) au jus | Haut de cuisse de poulet et jus de cuisson   | Haut de cuisse de poulet rôti (origine France), jus (eau, oignon, brunoise nature (CELERI), vin blanc (SULFITES), huile de tournesol, jus de veau, farine de riz, sel, poivre, herbes de provence)   | sulfites, celeri                | FR                  |
|                 | Beignet de poisson                        | Préparation de poisson moulée enrobée d'une pâte à beignet préfrite  | Chair de POISSON, farine de BLE, eau, huile de colza, fibres de pois, sel, levure, paprika, amidon de BLE, farine de maïs, pomme de terre, tapioca, sel, sucre, farine de MOUTARDE, poudre à lever, LAIT écrémé  | Poisson, gluten, lait, moutarde |                     |
|                 | Cordon Blé                                | Préparation à base de protéines végétales et de fromage fondu panée  | Eau, protéines de BLE, huiles végétales, fibre de BLE, arôme naturel, épices, farine de BLE, levure, sel, EMMENTAL et autres FROMAGES, BEURRE, LAIT écrémé, mix végétal (protéines de BLE, fibres végétales, amidon de maïs, extrait de patate douce, extrait de carotte), et plante aromatique), blanc d'OEUF, piment | Gluten, Lait, oeuf              |                     |
| Accompagnements | Courgettes BIO                            | Courgettes bio assaisonnées  | Courgettes bio, huile de colza aromatisée, sel   |                                 |                     |
|                 | Gratin de Chou Fleur & PDT                | Mélange de chou fleur et de pommes de terre accompagné de fromage gratiné  | Choux-fleur, eau, béchamel (LAIT), EMMENTAL, pomme de terre, muscade   | Lait                            |                     |
|                 | Carottes Bio persillées                   | Rondelles de carottes issues de l'agriculture biologique assaisonnées au persil  | Carottes bio, matière grasse végétale, persil, sel.  |                                 |                     |
|                 | Fusillis Bio                              | Pâtes en spirales assaisonnés  | 100% semoule de BLÉ dur issu de l'agriculture biologique, huile de colza aromatisée, sel   | Gluten                          |                     |
|                 | Plat de pâtes et râpé                     | Pâtes assaisonnée  | Pâtes (GLUTEN), huile de végétale aromatisée, sel, fromage (LAIT)  | Gluten, lait                    |                     |
| Desserts        | Eclair chocolat                           | Pâte à choux aux oeufs frais garnie de crème pâtissière chocolaté et glacée par une pâte à glacer parfumée au chocolat | Chocolat noir et au lait, Eau, Sucre, OEUFs, Farine de BLÉ, Huile de colza, Pâte de cacao, LAIT, Amidon, Cacao en poudre, Sirop de sucre inverti, BEURRE, chicorée (inuline), Gélifiant : carraghénanes, Beurre de cacao, Sel, lécithines (SOJA)   | Lait, gluten, oeufs, soja       |                     |