













INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE A DECLARATION OBLIGATOIRE

Selon le règlement INCO - UE : 1169/2011

Semaine du 18 AU 22 MAI 2026

Plats et produits		14 allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
LUNDI	SALADE DE CEREALES BIO			/		/			/						
	MELON														
	WRAPP VEGETAL MAISON	/	/	/											
	DALH DE LENTILLES BIO A LA NOIX DE COCO	/		/											
	RIZ BIO			/											
	SALADE VERTE								/						
	FRUIT														
	MOUSSE AU CHOCOLAT	/													
MARDI	PASTEQUE														
	SALADE BRETONNE		/						/					/	
	MAQUEREAUX A LA TOMATE						/	/	/						
	ROUGAILLE DE SAUCISSE FUMEE			/		/		/	/						
	PENNE			/											
	CAROTTES BIO														
	VACHE QUI RIT BIO	/													
	PTIT DES DE FRUITS														




Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents dans la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire.



Plats et produits		14 allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
JEUDI	MELON														
	SAUCISSON A L'AIL														
	CAROTTES RAPEES MIEL/CITRON				/	/			/						
	EMINCE DE POULET VVF AUX CHAMPIGNONS FRAIS	/		/							/				
	PUREE DE POMME DE TERRE	/		/											
	POELEE DE LEGUMES														
	TOMME NOIRE AOP	/													
	GENOISE CONFITURE		/	/											
VENDREDI	PASTEQUE														
	ŒUF DUR MAYONNAISE		/						/					/	
	CONCOMBRE/OLIVE					/									
	FILET DE POISSON PANE MSC SAUCE TARTARE		/	/			/	/	/					/	
	BLE AU JUS			/											
	CAROTTE FRAICHE A L'ORANGE														
	ASSORTIMENTS DE FROMAGE	/													
	FRUIT														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents dans la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire.

