Liste des 14 Allergènes à déclaration obligatoire

Selon le Lni INCO CA. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Pour plus d'infos à ce sujet, vous pouvez contacter le Service Nutrition de la région Drôme Ardèche au 04.75.91.13.92

api cuisinons l'avenir avec passion.

Semaine du 02 au 08 septembre 2024

DEJEUNERS

Préparations :	Arachides et produits à base d'arachides	Céleri et produits à base de céleri	Crustacés et produits à base de crustacés	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Céréales contenant du Gluten et produits à base de ces céréales	Lait et Produits laitiers y compris lactose	Lupin et produits à base de Lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Moutarde et produits à base de moutarde	Oeuf et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Sésame et produits à base de sésame	Soja et produits à base de soja	Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration de + de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2
LUNDI														
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL														
EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME														
#REF!														
SEMOULE														
PLATEAU DE FROMAGES														
CRÈME DESSERT SPECULOOS														
MARDI														
CONCOMBRE TZATZIKI														
SAUTÉ DE PORC AU LAIT DE COCO														
RIZ CREOLE														
BROCOLIS FLEURETTE														
PLATEAU DE FROMAGES														
COUPE DE GLACE														
MERCREDI														
MELON														
MOULES MARINIERES														
FRITES														
PLATEAU DE FROMAGES														
CRUMBLE POMME PRUNE DU CHEF														
JEUDI														
TABOULÉ														
RÔTI FROID														
SALADE DE PÂTES														
CAROTTES RÂPÉES														
PLATEAU DE FROMAGES														
ENTREMETS AU CARAMEL DU CHEF														
VENDREDI														
SALADE PASTÈQUE A LA MENTHE														
DOS DE COLIN SAUCE CITRON														
ÉPINARDS A L'AIL														
POMMES DE TERRE ÉCRASÉE														
PLATEAU DE FROMAGES														
FLAN PÂTISSIER DU CHEF														
SAMEDI														
OEUF MIMOSA														
TOMATE FARCIE														
RIZ														
PLATEAU DE FROMAGES														
CRÈME DESSERT PISTACHE														
DIMANCHE														
NEMS														
RÔTI DE VEAU SAUCE AU THYM														
AUBERGINE À LA TOMATE														
PÂTES														
PLATEAU DE FROMAGES														
TARTE À LA PÊCHE														
GOUTERS														

Liste des 14 Allergènes à déclaration obligatoire

Selon le Lex INCO CA. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Pour plus d'infos à ce sujet, vous pouvez contacter le Service Nutrition de la région Drôme Ardèche au 04.75.91.13.92

api
cuisinons l'avenir avec passion.

Semaine du 02 au 08 septembre 2024

DINERS

Préparations :	Arachides et produits à base d'arachides	Céleri et produits à base de céleri	Crustacés et produits à base de crustacés	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Céréales contenant du Gluten et produits à base de ces céréales	Lait et Produits laitiers y compris lactose	Lupin et produits à base de Lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Moutarde et produits à base de moutarde	Oeuf et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Sésame et produits à base de sésame	Soja et produits à base de soja	Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration de + de 10mg/kg ou 10mg/l (nouveau en 2012)
LUNDI														
SOUPE DE LÉGUMES														
BOUCHEE A LA REINE														
SALADE														
MIMOLETTE														
SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF														
MARDI														
POTAGE DE LEGUMES														
CLAFOUTIS AUX COURGETTES,														
POIVRONS ET BREBIS														
RONDELÉ														
GÂTEAU À LA NOIX ET CRÈME ANGLAISE DU CHEF														
MERCREDI														
BOUILLON VOLAILLE VERMICELLE														
GALETTE POULET CHAMPIGNONS														
SALADE VERTE VINAIGRETTE														
CHANTALLOU														
ABRICOTS AU SIROP														
JEUDI														
POTAGE DE LÉGUMES														
RATATOUILLE														
JAMBON BLANC														
CANTAFRAIS														
FRUIT DE SAISON														
VENDREDI														
POTAGE DE BROCOLIS														
CAKE AUX OLIVES ET COULIS DE TOMATE														
HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE														
TARTARE NATURE														
MOUSSE AU CAFE														
SAMEDI														
CRÈME DE FENOUIL														
SALADE DE POMMES DE TERRE														
AUX HARENGS														
CHANTENEIGE														
FRUIT DE SAISON														
DIMANCHE														
POTAGE À L'AIL														
ROULÉ AU FROMAGE														
SALADE DE CRUDITÉS														
YAOURT BRASSÉ AU FRUIT														
COMPOTE DE FRUITS DU CHEF														