Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

											Date.	••	
			All	ergenes*	à décla	ration ob	oligatoire préser	its 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								
				Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
						·							_
	Arachides	Arachides Céleri	Arachides Céleri Crustacés	Arachides Céleri Crustacés Fruits à	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin X X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques X X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde X X X X	Aracindes Celeri Crustaces coque Gluteri Lait Lupin Moliusques Moutarde Ceurs 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 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 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 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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Convive : PRIMAIRE Repas : DÉJEUNER

. topus : District														
Nom de la recette				All	ergenes*	à décla	ration ol	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
SALADE VERTE BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
Céréales, bouillon épicé but				х	х				х					
Saint Paulin						х								
Gâteau BIO aux pommes					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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Repas . DEJEUNER												Date.	UZIUZI	2022
Nom de la recette				Alle	ergenes* à	à décla	ration of	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la recelle	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Sauté de veau au jus LR					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire	_				
BOULGOUR BIO					х									
Carottes BIO au jus														
Coulommiers BIO						х								
Fruit					Ne co	ntient p	as d'aller	gène 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Now do la vacatta				All	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
Chou rouge BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
Dinde escalope LR jus					х									
Porc escalope LR provencale					Х									
BROCOLIS BIO PERSILLE					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
Mimolette						х								
Crêpe nature sucrée					Х	х				Х				
Sauce à la tomate					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

			Alle	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
				Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n obligatoire					
				х									
					х								
				Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
								Х	х				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 X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Ne contient pas d'allerg X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Ne contient pas d'allergène à déclaration X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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 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 X X 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 Sésame Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X 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 Sésame Soja Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X 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.

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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Nom de la recette				All	ergenes* à	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
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE BIO									Х					х
Saucisse de volaille type fr					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
CHIPOLATAS					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
Lentilles BIO		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X												
Kiri						х								
FRUIT BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

-topus : District													00,02,	
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
Couscous végétarien BIO					х				х					
Yaourt nature sucré BIO						х								
FRUIT BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
Vinaigrette moutarde									X					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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

11000012201211														
Nom de la recette				Alle	ergenes* a	à décla	ration ol	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 VERTE BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
Maïs					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
Sauté de boeuf sauce miroton														Х
BOULGOUR BIO					Х									
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire				•	
Fromage blanc BIO						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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

- topus : 5 = 5 = 5 to 1														
Nom de la recette				Alle	ergenes* à	décla	ration ob	ligatoire 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 Colesiaw BIO						х			Х	Х				х
Emincé de dinde LR sauce aig					х								х	х
FRITES BIO					Ne coi	ntient p	as d'allerç	gène à déclaration	obligatoire					
Pommes sautées					Ne co	ntient p	as d'allerç	gène à déclaration	obligatoire					
Tomme blanche						х								
GATEAU FACON CHEESECAKE					х	х				Х				
Vinaigrette à l'huile de noix				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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Repas . DESCONER												Date .	11/02/	LULL
Nom de la recette				All	ergenes*	à décla	ration of	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
POTAGE DE POIREAUX					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratio	n obligatoire					
Poisson meunière et citron					х	х					х			
Epinards branches à la crème					х	х								
Dés de cantal AOP						х								
Cake citron maison					Х	х				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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Convive : PRIMAIRE Repas : DÉJEUNER

- topus : District												- u.o .	, • =,	
Nom de la recette				Alle	ergenes* å	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
Spaghetti à la bolognaise BIO					х									
Yaourt nature BIO						х								
VINAIGRETTE BALSAMIQUE									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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

											Date.	13/02/	
			All	ergenes*	à décla	ration of	oligatoire préser	nts dans la red	cette				
Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
				х	х					X			X
				Ne co	ntient p	oas d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X											
					х								
				Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	n obligatoire					
_		_	_	_				_	_				
	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 X Ne contient p Ne contient p X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin X X Ne contient pas d'aller Ne contient pas d'aller X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques X X Ne contient pas d'allergène à déclaration 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 Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Arachides Celeri Crustaces coque Giuten Lait Lupin Moliusques Moutarde Ceuis Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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 X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

1			Alle	eraenes* à									
				orgonioo c	a decla	ration ob	ligatoire présen	its dans la rec	cette				
Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
				Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	obligatoire					
					х								
				Ne co	ntient p	as d'allerç	gène à déclaration	obligatoire					
								Х					Х
	racnides	racnides Celeri	racnides Celeri Crustaces	racnides i Geleri i Grustaces i	Ne co	Ne contient p	Ne contient pas d'allers	Ne contient pas d'allergène à déclaration 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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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.

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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Convive : PRIMAIRE
Renas : DÉJELINER

Repas . DEJEUNER												Date.	17/02/	2022
Nom de la recette				All	ergenes*	à décla	ration of	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
Soupe à la tomate et carotte					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
Cuisse de poulet LR					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
RIZ SAFRANE BIO		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X												
Moelleux BIO à la fleur d'or					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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

											Dute .				
			All	ergenes* a	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		
				Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire							
		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X													
						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 Ne contient p X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Ne contient pas d'allerg Ne contient pas d'allerg X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Ne contient pas d'allergène à déclaration Ne contient pas d'allergène à déclaration X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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 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 Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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 Sésame 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 Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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.

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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER												Date :	21/02/	2022
Nom de la recette				All	ergenes* a	à décla	ration ol	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
HACHE AU VEAU AU JUS					x									
PUREE DE POMMES DE TERRE						Х								
Saint nectaire AOP						х								
Fruit					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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Convive : PRIMAIRE
Renas : DÉJELINER

Repas . DEJEUNER												Date.	22/02/	2022
Nom de la recette				Alle	ergenes* a	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
Colin d'Alaska sauce basquaise			Х		х	х					х			
Semoule BIO					х									
Coulommiers BIO						х								
Fruit					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratio	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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Repas: DEJEUNER												Date:	23/02/	2022
Now do la vacatta				Alle	ergenes* å	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 BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
Sauté de dinde LR sauce aux					х									х
Sauté de porc francilin aux					х									х
Riz BIO semi complet					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
Fromage blanc BIO						х								
VINAIGRETTE BALSAMIQUE									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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Repas : DECEONER												Date .	24/02/	
Nom de la recette				All	ergenes*	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
Méli mélo de salade verte					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
Omelette nature BIO										х				
PETITS POIS BIO		-			Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
Brie						х								
Cocktail de fruits au sirop					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
VINAIGRETTE BALSAMIQUE									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.



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Repas : DÉJEUNER												Date :	25/02/	/2022
Nom de la recette				Alle	ergenes* à	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
Jambon de dinde					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
HARICOTS BEURRES PERSILLES														
Carré						х								
FRUIT BIO														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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Convive : PRIMAIRE
Renas : DÉJELINER

Repas . DEJEUNER												Date.	20/02/	2022
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
Sauté de dinde LR sauce au c					х	х			X					
Penne BIO semi complètes					Х									
Cantal AOP						Х								
FRUIT BIO					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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

			Alle	ergenes* à	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	obligatoire					
				Х									
					х								
						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 X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Ne contient pas d'allerg X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Ne contient pas d'allergène à déclaration X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X 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 Sésame 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	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 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.

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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Repas . DEJEONER												Date.	04/01/	LULL
Nom de la recette				All	ergenes* à	à décla	ration ol	oligatoire prése	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
Céleri rapé BIO vinaigrette		х							х					х
FILET DE MERLU SAUCE CREOLE*					х	х					х			
Emincé de dinde LR sauce arr					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
BOULGOUR					х									
Chou-fleur persillé					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratio	n obligatoire					
Mimolette						х								
Gâteau BIO au yaourt					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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Repas . DESCONER												Date.	03/01/	
Nom de la recette				Alle	ergenes* à	à décla	ration of	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 VERTE BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
Pizza mozzarella champignons					х	х								
Kiri						х								
Banane BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Repas . DEJEUNER												Date.	06/01/	2022
Nom de la recette				Alle	ergenes* à	à décla	ration ol	bligatoire préser	nts dans la re	cette				
Nom de la récette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Potage de pommes de terre et		х												
Cuisse de poulet LR			Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire											
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES														
Edam BIO														
Galette des rois		X X												
	<u> </u>							I		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	1	

^{*} 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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Repas . DEJEUNER												Date.	07/01/	2022	
Nom de la recette				All	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	
Sauté d'agneau LR															
Semoule BIO															
Yaourt nature BIO						х									
FRUIT BIO			X X X 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Convive : PRIMAIRE Repas : DÉJEUNER

Repas . DESCONER												Date.	10/01/		
Nom de la recette				All	ergenes*	à décla	aration of	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	
POTAGE AU POTIRON						х									
CORDON BLEU					х	х							х		
PETITS POIS BIO			Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire												
Carottes BIO au jus		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage fondu carré		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X													
Fruit					Ne co	ntient p	oas d'aller	gène à déclaration	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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Nopue i Bedeenen												Dato .	1 1/0 1/	
Nom de la recette				All	ergenes* a	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 VERTE BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
Boeuf CHAR à la mode					х									
FRITES BIO		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire												
Pommes sautées		Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire												
Yaourt nature et sucre équit						х								
VINAIGRETTE BALSAMIQUE									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.



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Repas : DÉJEUNER												Date :	12/01/	2022
Nome do la recetto				All	ergenes* a	à décla	ration of	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
Sauté de dinde LR à l'ancienne					х	х								
Blé tendre BIO					х									
JARDINIERE DE LEGUMES					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire	•				
Fromage blanc avec sucre BIO						х								
FRUIT BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratio	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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Convive : PRIMAIRE Repas : DÉJEUNER

											Duto .	10/01/	
			Alle	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
				Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
				х	х								
			х	х	х				х			х	
								Х					х
	Arachides	Arachides Céleri	Arachides Céleri Crustacés	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Ne co	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Ne contient p X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Ne contient pas d'aller	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Ne contient pas d'allergène à déclaration X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire 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	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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

		Alle	ergenes* a	à décla	ration ob	oligatoire préser	its dans la red	cette				
Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	X		X	X					X			
			Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X												
x x												
			Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire					
	Céleri		Céleri Crustacés Fruits à coque	Céleri Crustacés Fruits à coque X X Ne co	Céleri Crustacés Fruits à coque X X Ne contient p Ne contient p	Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin X X X Ne contient pas d'allere Ne contient pas d'allere X X	Céleri Crustacés Fruits à coque X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration Ne contient pas d'allergène à déclaration X	Céleri Crustacés Fruits à coque X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs X X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X	Céleri Crustacés Fruits à coque X X X Mollusques Moutarde Oeufs Poissons X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X Mecontient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Céleri Crustacés Fruits à coque X X X Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X Mecontient pas d'allergène à déclaration obligatoire	Céleri Crustacés Fruits à coque X X X Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja X X Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X X X Me Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja X X 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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Convive : PRIMAIRE
Renas : DÉJELINER

Repas . DESCUNER												Date.	177017	LULL		
Nom de la recette				All	ergenes*	à décla	ration of	oligatoire prései	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		
Sauté de veau LR sauce Marengo					х											
Semoule BIO					х											
Cantal AOP						Х										
FRUIT BIO																

^{*} 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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Repas : DECECNEN												Date .	10/01/		
Nom de la recette				All	ergenes* a	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	
CAROTTES RAPEES					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaratior	obligatoire						
Hoki sauce tomate											х				
Pommes de terre vapeur persi			Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire												
BROCOLIS BIO PERSILLE															
Tomme blanche															
Cake nature BIO					Х	х				Х					
VINAIGRETTE BALSAMIQUE									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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

- topus : District															
Nom de la recette				All	ergenes* a	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	
Chou rouge vinaigrette									Х					х	
Filet de poulet LR au jus					Х										
Lentilles BIO					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	obligatoire						
Carottes BIO au jus			Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire X												
Coulommiers		x x													
Fruit					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	obligatoire						
VINAIGRETTE BALSAMIQUE									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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Convive : PRIMAIRE Repas : DÉJEUNER

Repas . DESCONER												Date.	20/01/	
Nom de la recette				Alle	ergenes* à	décla	ration ol	oligatoire prései	nts dans la re	cette				
Nom de la recelle	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Bolognaise de boeuf CHAR					Ne co	ntient p	as d'aller	gène à déclaration	n obligatoire					
Tortis semi complètes bio					х									
Emmental râpé						х								
Fromage blanc et brisures d'					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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Nom de la recette				All	ergenes*	à décla	ration ol	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	
Potage de pommes de terre et		х													
Clafoutis carottes, pommes d					х	х				х					
Vache qui rit BIO						х									
FRUIT BIO			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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Convive : PRIMAIRE Repas : DÉJEUNER

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
Chili sin carne BIO						х				Х				
Pont l'évêque AOP						Х								
FRUIT BIO	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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Repas . DEJEUNER												Date.	25/01/	2022	
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	
Rôti de boeuf CHAR sauce cha					х										
PUREE DE POMMES DE TERRE						х									
Fromage blanc BIO						х									
FRUIT BIO	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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
					х			Х						
				х										
				Х										
					х									
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 X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde X X X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs 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 X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame 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 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: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

Nopue i Bedeenen												Duto .	217017	
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 Colesiaw BIO						х			X	х				х
Poisson meunière et citron					х	х					х			
FRITES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pommes sautées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cheddar						х								
Fromage blanc et brisures d'					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.

Date:



LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site: FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES Menu: MENU PARIS 6 DU 1 AU 28 JANVIER

											Date.	20/01/	
Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
				х									
Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
				х								х	
					х								
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 X Ne co	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Sluten Lait X Ne contient p X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Ne contient pas d'aller X X X X X X	Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Ne contient pas d'allergène à déclaration X 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 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 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 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 Sulten 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	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Sésame Soja 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.