

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES

Menu : Menus Paris 6 du 31/08\_30/10/2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/09/2020

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
Melon														
Poisson meunière et citron					X	X					X			
Farfalle					X									
RAITOUILLE														
COMPOTE POMMES ABRICOTS 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 fournies 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 : Menus Paris 6 du 31/08\_30/10/2020  
 Convive : PRIMAIRE  
 Repas : DÉJEUNER

Date : 02/09/2020

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
Sauté d'agneau LR sauce curry					X	X			X					
Semoule BIO					X	X								
BRLE						X								
FRUIT BIO														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 fournies 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 : Menus Paris 6 du 31/08\_30/10/2020

Donnée : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/09/2020

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CONCOMBRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saucisse de volaille type fr...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHIPOLATAS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PARICOTS VERTS BIO PERSILLES			X											
SANTAL AOC						X								
Beignet à la pomme*					X					X				
/finaigrette simple									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 fournies 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 : Menus Paris 6 du 31/08\_30/10/2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/09/2020

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
Cuisse de poulet LR														
						X								
Penne rigate BIO						X								
SAOIRT NATURE BIO						X								X
FRUIT BIO														X
/finaigrette simple									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 fournies 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 : Menus Paris 6 du 31/08\_30/10/2020  
 Conviève : PRIMAIRE  
 Repas : DÉJEUNER

Date : 08/09/2020

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Froustillant à l'emmental					X	X				X				
POMMES VAPEUR		X												
Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
FROMAGE BLANC SUCRE 100G						X								
Plafoutis à l'abricot et gri...					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 fournies 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 : Menus Paris 6 du 31/08\_30/10/2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/09/2020

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
FILET DE HOKI SAUCE BASILIC					X	X					X			X
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAINT NECTAIRE AOC						X								
FRUIT BIO														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 fournies 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 : Menus Paris 6 du 31/08\_30/10/2020  
 Convive : PRIMAIRE  
 Repas : DÉJEUNER

Date : 10/09/2020

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
BAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA					X									
JARDINIERE DE LEGUMES					X									
MINI-PIZZA VEGETARIENNE						X								
POURREE DE POMME BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Salade verte vinaigrette simple									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 fournies 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 : Menus Paris 6 du 31/08\_30/10/2020

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/09/2020

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
ACHACHE AU VEAU AU JUS					X									
Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
entilles BIO														
TOMME NOIRE PORTION						X								
FRUIT BIO														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 fournies 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.