

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES

Menu : Menus Paris 6 du 12 mai au 12 juin Littré

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/05/2020

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
Lentilles à l'échalote et vi...									X					X
ROTI DE VEAU	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HACHE AU VEAU AU JUS					X								X	
Coquillettes BIO					X									
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		X												
EMMENTAL						X								
FROMAGE BLANC SUCRE 100G						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 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 : Menus Paris 6 du 12 mai au 12 juin Littré

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/05/2020

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
Radis beurre*						X								
Riz à la niçoise vinaigrette									X					X
FRITTATA PDT FROMAGE RAPE						X				X				
CANTAL AOC						X								
Mousse au chocolat au lait						X								
Yaourt brassé aux fruits mixés						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.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES

Menu : Menus Paris 6 du 12 mai au 12 juin Littré

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/05/2020

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
SALADE ICEBERG	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Taboulé					X									
DINDE ESCALOPE LBR SC CREME					X	X								X
Jambon de dinde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE COURGETTES						X								
Yaourt arôme vanille BIO						X								
FRUIT BIO														X
Vinaigrette simple									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.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES

Menu : Menus Paris 6 du 12 mai au 12 juin Littré

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/05/2020

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
SALADE DE TOMATES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CONCOMBRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Salade de pomme de terre et ...									X					X
OEUF DUR MAYONNAISE									X	X				X
CORDON BLEU					X	X							X	
Carotte au jus		X												
Tomme grise						X								
CAMEMBERT						X								
COMPOTE ALLEGEE DE POMMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Clafoutis à l'abricot et fra...					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.

**LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES**

Site : FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES

Menu : Menus Paris 6 du 12 mai au 12 juin Littré

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/05/2020

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
SALADE DE PATES SAUCE COCKTAIL					X				X	X				X
Filet de limande sauce CREME					X	X					X			
ROTI DE BOEUF FROID ET KETCHUP		X												
Semoule BIO					X	X								
COULOMMIERS						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 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.