

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES

Menu : MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/02/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Potage de poireaux pdt et kiri						X								
Poisson meunière et citron					X	X					X			
Epinards branches à la crème...					X	X								
Beignet au chocolat et noise...				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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR101427 - PARIS 6 CAISSE DES ECOLES

Menu : MENU DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/02/2022

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
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES
Potage de poireaux pdt et kiri						X								
Poisson meunière et citron					X	X					X			
Epinards branches à la crème...					X	X								
Beignet au chocolat et noise...				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.

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 : 11/02/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Potage de poireaux pdt et kiri						X								
Poisson meunière et citron					X	X					X			
Epinards branches à la crème...					X	X								
Beignet au chocolat et noise...				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.