

INFORMATIONS AUX PARENTS

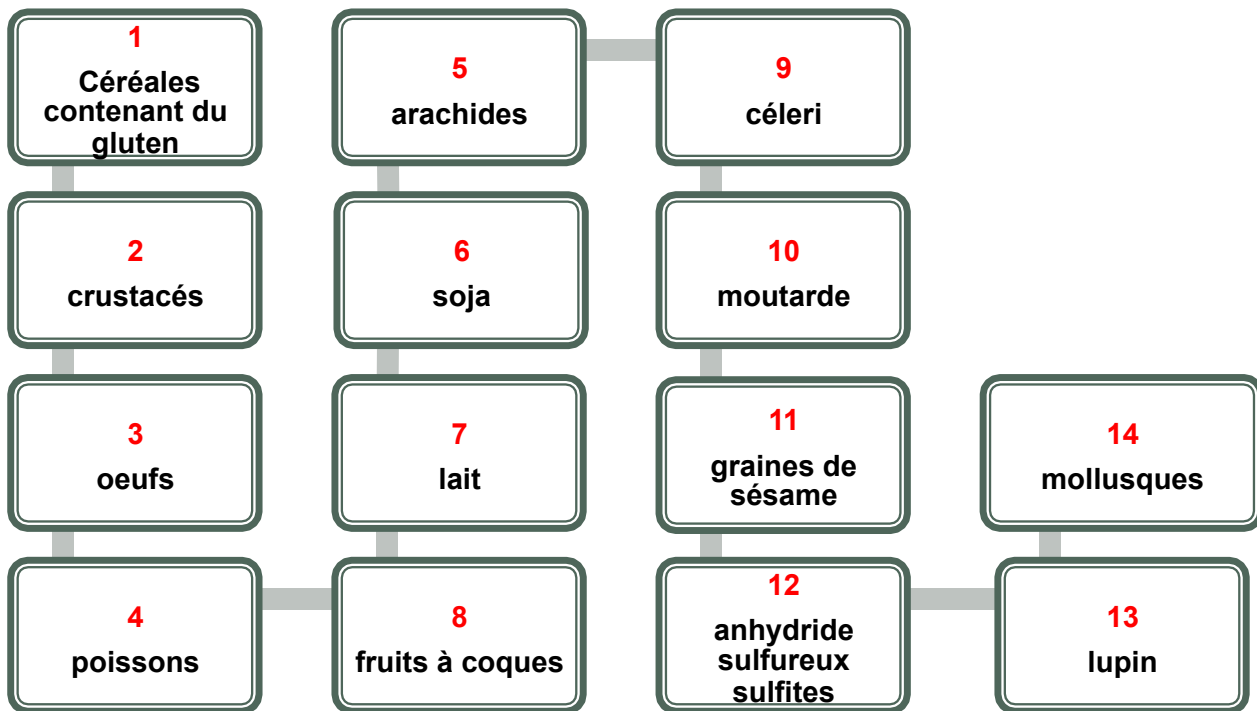
L'indication des allergènes devient obligatoire dès le 13 décembre 2014 pour tous les professionnels fabriquant, distribuant ou commercialisant des produits alimentaires.

Le Règlement européen INCO (Information des Consommateurs) 1169/2011 a pour objectif de faciliter la lisibilité de l'information des produits et permet de connaître les principaux allergènes présents dans nos menus.

14 allergènes dits «majeurs» sont à déclaration obligatoire (code de la consommation, Annexe IV de l'article R.112-16-1)

La liste des 14 allergènes majeurs

La liste des allergènes présents dans chaque recette, est indiquée sous forme de chiffre (de 1 à 14).



INFORMATIONS AUX PARENTS



Code de la Consommation, Annexe IV de l'article R.112-16-1

Modifié par le Décret n°2008-1153 du 7 novembre 2008

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exception :

- a) Des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ;
- b) Des maltodextrines à base de blé (1) ;
- c) Des sirops de glucose à base d'orge ;
- d) Des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. OEufs et produits à base d'oeufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception :

- a) De la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
- b) De la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :

- a) De l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1) ;
- b) Des tocophérols mixtes naturels (E 306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
- c) Des phytostérols et des esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
- d) De l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :

- a) Du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques ;
- b) Du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception : a) Des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimées en SO₂.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(1) Les exceptions mentionnées aux a et b du 1 et au a du 6 s'appliquent également aux produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (European Food Safety Authority) pour le produit de base dont ils sont dérivés.

INFORMATIONS AUX PARENTS

	<p style="text-align: center;"><i>Les fonds de sauce</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Roux blanc : Faine de blé, peut contenir lait, œuf, céleri</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Jus de veau : Farine de blé, peut contenir trace de lait, œuf, céleri</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Bouillon de volaille : blé, œuf, peut contenir des traces de lait</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Bouillon de bœuf : lait, peut contenir des traces de lait, œuf</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Bouillon de légumes : céleri, trace de œuf, gluten, lait</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Jus de poulet : blé, œuf, trace de lait, céleri, moutarde</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fond de blanc de volaille : farine de blé, céleri, peut contenir trace de lait, œuf</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fumet de poisson : Poissons, céleri, Peut contenir des traces de lait, œuf, blé, crustacés, mollusques</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Vinaigrette : huile de colza, vinaigre, moutarde, contient des sulfites, peut contenir trace de gluten, œuf, soja et lait</i></p> <p><i>Mollusques : moules</i></p> <p><i>Crustacés : crevettes, crabe</i></p> <p> : produit issu de l'agriculture biologique  : viande bovine d'origine française</p>	
	<i>MENU de OCTOBRE 2017</i>	
Date	<i>Menu</i>	<i>Allergènes</i>
Lundi 2	<p>Pas d'entrée</p> <p>Escalope de poulet au cerfeuil : cerfeuil, jus de veau*, crème fleurette, bouillon de volaille*roux blanc*</p> <p>Pommes potatoes roty</p> <p>Edam bio</p> <p>fruit frais</p>	<p>Lait, Faine de blé, peut contenir lait, œuf, céleri</p> <p><i>lait</i></p>
Mardi 3	<p>Bio salade de carottes râpées</p> <p>Vinaigrette : moutarde</p> <p>Blanquette d'agneau : agneau, champignons blancs, jus de citron, oignons, roux blanc, crème fleurette, carottes, poireaux</p> <p>Haricots grains panachés : bouillon de légumes et sulfites</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Moutarde, sulfite</p> <p style="text-align: center;">Lait</p> <p>gluten, peut contenir lait, œuf, céleri</p> <p>Sulfite, Faine de blé, peut contenir lait, œuf, céleri</p> <p><i>lait</i></p>

INFORMATIONS AUX PARENTS

Merc 4	<p>Salade composée : tomates, soja, maïs, oignons, persil, gruyère, vinaigrette.</p> <p>Tortis bolognaise : pates aux oeufs, viande hachée de bœuf, sauce tomate, sulfites, carottes, tomates</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Moutarde, sulfite, lait, soja</p> <p>Gluten, œufs, sulfite</p>
Jeudi 5	<p>Menu alternatif</p> <p>Sal de cœur de blé cœur de palmier vinaigrette</p> <p>Tartelette aux 2 fromages</p> <p>Galettes de brocolis : brocolis, carottes, œufs, lait,</p> <p>Ile gourmande : blancs en neige et crème anglaise</p>	<p>Moutarde, sulfite</p> <p>Gluten, œuf, lait</p> <p>Œufs, lait</p> <p>Œufs, lait</p>
Vend 6	<p>Saucisson secs et ail</p> <p>Gratin de fruits de mer : dés de colin, cocktail de fruit de mer, fumet de crustacés, bisque de homard, champignons blancs, roux blanc, oignons, crème fleurette, chapelure</p> <p>Epinard au beurre</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Poisson, lait, crustacé, mollusques, gluten</p> <p>peut contenir lait, œuf, céleri</p> <p>gluten, lait, œuf</p>
Lundi 9	<p>Champignons à la grecque : champignons de Paris, concentré de tomate, oignons, coriandre</p> <p>Steak haché grillé</p> <p>Purée blanche : lait</p> <p>Compote pommes bio</p>	
Mardi 10	<p>Pizza aux 3 fromages : tomate, pâte, fromage, œufs</p> <p>Escalope de porc</p> <p>SP : escalope de volaille</p> <p>Forestière :, jus de veau, crème fleurette, roux blanc, sulfite, champignons</p> <p>SP : escalope de dinde</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Gluten, lait, œuf</p> <p>gluten, lait, peut contenir œuf, céleri</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS

Merc 11	<p>Concombre à la crétoise : concombre, fromage feta, crème épaisse, fromage blanc</p> <p>Cordon bleu viande de volaille (poulet, dinde) blé, fromage fondu, lait écrémé,</p> <p>Petits pois</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Lait</p> <p>Gluten, lait, œuf, peut contenir d'œuf, céleri</p> <p>peut contenir lait, œuf, céleri lait</p>
Jeudi 12	<p>Chou blanc aux fruits et noix vinaigrette</p> <p>Merlu</p> <p>sauce oseille : oseille crème fleurette, roux fumet de poisson</p> <p>Bio riz pilaf : riz et bouillon de boeuf</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Fruits à coque, moutarde, sulfite</p> <p>Poisson, Lait, sulfite, gluten, peut contenir d'œuf, céleri</p> <p>gluten, peut contenir d'œuf, céleri lait</p>
Vend 13	<p>Macédoine au thon : macédoine de légumes (petits pois, carottes, navets, flageolets, haricots verts) , thon, mayonnaise, persil</p> <p>Sauté de veau aux carottes</p> <p>Gâteau battu picard</p>	<p>Poisson, moutarde, œuf</p> <p>Gluten, peut contenir d'œuf, céleri, lait</p> <p>Gluten, lait, œuf</p>
Lundi 16	<p>Pas d'entrée</p> <p>Spaghetti carbonara : porc, pâtes, œuf, lait</p> <p>Sp spaghetti carbonara : porc remplacé par volaille</p> <p>Camembert portion :</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Gluten, œufs, lait</p> <p>lait</p>
Mardi 17	<p>Salade de pépinettes aux crudités : pâtes pépinettes, carottes, concombres, maïs, échalotes, persil, ciboulette, huile tournesol, moutarde, vinaigre</p> <p>Daube de bœuf aux pruneaux : bœuf, jus de veau, huile d'olive, tomate concentré, oignons, roux blanc, échalotes, arôme patrelle, carottes, ail,+ pruneaux</p> <p>Haricots verts</p> <p>Bio yaourt vanille</p>	<p>Gluten, œufs, moutarde, sulfite</p> <p>Gluten, peut contenir d'œuf, céleri, lait</p> <p>lait</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS

Merc 18	<p>Feuilleté au fromage Paupiette de veau forestière : paupiette de veau+ champignons, jus de veau, carottes Bio lentilles au jus : carottes, lentilles, oignons Fruit frais</p>	<p>Gluten, lait, œuf Gluten, peut contenir d'œuf, céleri, lait</p>
Jeudi 19	<p>Menu à thème Terrine de Saint Jacques Normande : Aiguillette de poulet vallée d'Auge : jus de veau, pomme, crème Pommes de terre à la crème : pomme de terre, crème, Tarte Normande : pâtes, pomme</p>	<p>Poisson, mollusque, crustacée, lait Pomme, lait, pomme, sulfite, Gluten, peut contenir d'œuf, céleri, lait lait Gluten, œuf,</p>
Vend 20	<p>Céleri et maïs rémoulade : céleri, maïs, moutarde Filet de hoki sauce dieppoise : beurre, crème fleurette, roux blanc, moules, fumet de poisson, champignons blanc, crevettes Riz blanc Fruits exotiques au sirop : pêches, papayes et ananas en cubes au sirop,</p>	<p>Céleri, moutarde, œuf Poisson, crustacés, mollusques, Gluten, peut contenir d'œuf, céleri, lait</p>
Lundi 23	<p>Quiche provençale : farine, œuf, crème fraîche, courgettes, tomates, aubergines, poivrons Omelette Ratatouille : tomates courgettes aubergines poivrons rouges et verts oignons huile olive Yaourt aromatisé</p>	<p>Gluten, œuf, lait Œuf lait</p>
Mardi 24	<p>Bio sal de tortis à la crème : tortis, crème épaisse, crème fleurette, persil Brochette d'agneau Haricots plats d'Espagne Fruit frais</p>	<p>Gluten, lait,</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS

Merc 25	<p>Salade du berger : concombre, fromage feta, olives noires, tomates, oignons, œufs durs, poivrons rouges, ail, sauce salade dose (moutarde)</p> <p>Bullboeuf sauce chasseur : bœuf, champignons, sulfites, jus de poulet, veau, roux blanc</p> <p>Bio boulgour safrané</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Lait, moutarde, œuf,</p> <p>Sulfites, Gluten, peut contenir d'œuf, céleri, lait</p> <p>Gluten</p> <p>Lait, œuf</p>
Jeudi 26	<p>Salade panachée ciselée vinaigrette</p> <p>Brandade de morue au gratin</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Sulfite, moutarde</p> <p>Poisson, lait,</p>
Vend 27	<p>Betteraves rouges germe de soja</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Poêlée au 4 légumes : choux fleur fleurette haricots verts brocolis carottes</p> <p>Muffin chocolat :</p>	<p>Soja, Sulfite, moutarde</p> <p>gluten, œuf, lait, chocolat</p> <p>gluten, œuf,</p>
Lundi 30	<p>Pas d'entrée</p> <p>Poulet sauté chasseur : poulet, champignons blanc, jus de poulet, jus de veau, roux blanc, tomate,</p> <p>Frites</p> <p>Babybell emmenthal</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Gluten, peut contenir d'œuf, céleri, lait, sulfite</p> <p>lait</p>
Mardi 31	<p>Bio sal brocolis à la crème : brocolis et crème</p> <p>Tortellini à la viande : pâtes, viande de bœuf, sauce tomate, fromage</p> <p>Mousse au chocolat : lait, chocolat</p>	<p>Lait</p> <p>Gluten, lait, oeuf</p> <p>lait</p>

Les informations sur les allergènes sont issues des fiches techniques communiquées par nos fournisseurs.