

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/08/2021

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 type Charentais BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Portion de filets de merlu s...											X			
Timbale riz espagnole						X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE EPINARDS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EPINARDS EN BRANCHE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cantal AOP						X								
Carré						X								
YAOURT NATURE						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/08/2021

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
Boudoirs IND					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/08/2021

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 VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Steak haché jus aux herbes L...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
coquillettes BIO aux légumes...					X	X								
PATE BB					X									
Coquillettes BIO					X									
PUREE DE COURGETTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COURGETTES PERSILLEES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Camembert						X								
FROMAGE BLANC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
Petit beurre					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/08/2021

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
PAIN DE CAMPAGNE					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/09/2021

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
TOMATES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FILET DE HOKI SAUCE BASILIC					X	X				X				X
Moussaka végétarienne					X	X								
SEMOULE BB					X									
Purée d'aubergines	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Aubergine frais sc tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Buchette lait de mélange						X								
petit suisse						X								
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GALETTES (x2)					X	X				X				
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES
Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 01/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/09/2021

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 jaune	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BOEUF SAUTE PAPRIKA	Information absente													
Courgettes pommes de terre e...					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS PERSILLES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint nectaire AOP						X								
Coulommiers						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cubes de pêches au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/09/2021

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
Pain					X									
Sirop de grenadine	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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/09/2021

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
Potage bb		X												
Omelette nature BIO	Information absente													
Coquillettes BB					X	X								
PATE BB					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de brocolis						X								
Edam						X								
Faisselle de fromage frais						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
PAIN & CHOCOLAT				X	X	X								
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/09/2021

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
Potage bb		X												
Oeuf dur à la sauce tomate BIO										X				
ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE					X				X					X
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POTIRON BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Coulommiers						X								
Yaourt nature brassé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/09/2021

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
CONCOMBRE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de boeuf CHAR stroganoff					X									
Timbale riz espagnole						X								
RIZ CREOLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SEMOULE BB					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BROCOLIS PERSILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de brocolis						X								
Saint nectaire AOP						X								
YAOURT NATURE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Madeleine					X					X				
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/09/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/09/2021

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
Pastèque Bio	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Colombo de porc local					X				X					
Oeufs dur pommes de terre et...						X				X				
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
Blé tendre					X									
Purée d'aubergines	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Ratatouille	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint Paulin						X								
FROMAGE BLANC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
pommes en tranches	Information absente													
Petit beurre					X	X				X				
PAIN BEURRE					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/09/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/09/2021

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 VERTE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUTE DE DINDE A L'ANCIENNE					X	X								
Chakalaka (ragoût haricot bl...									X				X	X
Haricots blancs	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS PERSILLES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHAOURCE						X								
petit suisse						X								
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SEMOULE AU LAIT					X	X				X				
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/09/2021

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
Potage bb		X												
ROTI DE VEAU AUX HERBES					X									
Curry de pommes de terre et ...									X					X
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE COURGETTES BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETITS POIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emmental						X								
Coulommiers						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/09/2021

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
TOMATES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Colin d'Alaska sauce basquaise			X		X	X					X			
Coquillette BIO aux légumes d...					X	X								
Coquillettes BB					X	X								
PATE BB					X									
PUREE EPINARDS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EPINARDS EN BRANCHE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Coulommiers						X								
Faisselle de fromage frais						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Smoothie à la pêche	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boudoirs IND					X	X				X				
Sauce à la tomate	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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/09/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/09/2021

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	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Omelette nature BIO	Information absente													
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POTIRON BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Gouda						X								
Yaourt nature brassé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/09/2021

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 VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de porc esterel	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Lentilles BIO et céréales					X								X	
Lentilles BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PATE BB					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE COURGETTES BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Carotte au jus	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme blanche						X								
YAOURT NATURE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Biscuit LOCAL BIO				X	X									
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/09/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/09/2021

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 petits pois fèves ...						X								
EMINCE DE VOLAILLE SAUCE NOR...					X	X								
Galette boulgour, pois chich...					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
JARDINIERE DE LEGUMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pont l'évêque AOP						X								
FROMAGE BLANC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
PAIN AUX CEREALES					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/09/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/09/2021

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
CONCOMBRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé de boeuf à la provençale					X									
Farfalle sauce 3 fromages					X	X								
Coquillettes BB					X	X								
PATE BB					X									
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BROCOLIS PERSILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de brocolis						X								
COMTE						X								
petit suisse						X								
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUITS SECS														X
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE AU CUMIN									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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/09/2021

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
PAIN & CHOCOLAT				X	X	X								
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/09/2021

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
Rémoulade de panais à la pomme						X			X	X				X
Omelette nature BIO	Information absente													
SEMOULE BB					X									
Purée d'aubergines	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Buchette lait de mélange						X								
Yaourt nature brassé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES
Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 16/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/09/2021

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
Pastèque	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FILET DE HOKI SAUCE CREOLE			X		X	X					X			
Gratin de pommes de terre, é...						X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE EPINARDS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Epinards branches à la bécha...					X	X								
Camembert						X								
FROMAGE FRAIS	Information absente													
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
PAIN BEURRE					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/09/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/09/2021

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
TOMATES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Quenelle sauce tomate					X					X				
Steak haché jus aux herbes L...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POIREAU BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FONDUE DE POIREAUX	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Mimolette						X								
Yaourt nature brassé						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANC...									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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/09/2021

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
Potage bb		X												
Sauté de boeuf sauce aux olives	Information absente													
Coquillettes au butternut ca...					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Carotte au jus	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme blanche						X								
YAOURT NATURE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES
Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 20/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/09/2021

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
BETTERAVES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Quenelles natures sauce aurore			X		X	X				X	X			
COLIN D'ALASKA DUGLERE			X		X	X					X			
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
Epeautre et boulgour à la sa...					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE COURGETTES BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Ratatouille	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHAOURCE						X								
Camembert						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/09/2021

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 VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
OEUFS DURS SAUCE AURORE					X	X				X				
coquillettes BIO aux légumes...					X	X								
SPAGHETTINIS A LA BOLOGNAISE					X									
PATE BB					X									
Purée d'aubergines	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COMTE						X								
petit suisse						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Madeleine					X					X				
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/09/2021

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
Potage bb		X												
OEUFS DURS SAUCE AURORE					X	X				X				
ROTI DE PORC LOCAL					X									
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
PUREE EPINARDS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS ET FLAGEOLETS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Mimolette						X								
FROMAGE BLANC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PAIN AUX CEREALES					X	X						X		
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES
Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 23/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/09/2021

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 type Charentais BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Dés de poisson											X			
Paella vegetarienne	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Paella marine			X					X			X			
RIZ BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SEMOULE BB					X									
PUREE CHOU-FLEUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Chou-fleur persillé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Brie						X								
FROMAGE FRAIS	Information absente													
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pruneaux au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GALETTES (x2)					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/09/2021

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
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/09/2021

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
Potage bb		X												
Omelette nature BIO	Information absente													
PATE BB					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POTIRON BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Camembert						X								
Yaourt nature brassé						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/09/2021

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
Carotte rapée persillée	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Oeuf dur à la sauce tomate BIO										X				
Coquille BIO aux légumes d...					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
Purée à la patate douce						X								
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint Paulin						X								
YAOURT NATURE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Madeleine					X					X				
Boudoirs IND					X	X				X				
Vinaigrette au citron jaune									X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES
Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 27/09/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/09/2021

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
Potage bb		X												
Omelette nature BIO	Information absente													
SAUTE DE PORC SAUCE CHAMPIGNON					X	X								
Clafoutis aux courgettes, qu...					X	X				X				
Riz BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SEMOULE BB					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE COURGETTES BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COURGETTES PERSILLEES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint nectaire AOP						X								
Camembert						X								
FROMAGE BLANC						X								
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUITS SECS														X
Cubes de pêches au sirop	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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/09/2021

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
Petit beurre					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/09/2021

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 VERTE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Portion de filets de merlu s...					X	X					X			
GALETTE VEGETALE	Information absente													
Penne à la tomate emmental b...					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BROCOLIS PERSILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de brocolis						X								
Emmental						X								
petit suisse						X								
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Smoothie pomme banane sirop ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Gâteau au yaourt					X	X				X				
Boudoirs IND					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/09/2021

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
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/09/2021

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
CONCOMBRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROTI DE BOEUF JUS					X									
Lentilles BIO et céréales					X								X	
Lentilles BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POIREAU BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Carottes persillées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHAOURCE						X								
Yaourt nature brassé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/09/2021

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
PAIN AUX CEREALES					X	X						X		
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/10/2021

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
Potage bb		X												
FRICASSEE DE DINDE LR					X									
Gratin de pomme de terre, ch...					X	X								
PATE BB					X									
Coquillettes BIO					X									
PUREE CHOU-FLEUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Chou-fleur persillé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Buchette lait de mélange						X								
Faisselle de fromage frais						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BRIOCHE					X	X				X				
Boudoirs IND					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/10/2021

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
Potage bb		X												
Steak haché jus aux herbes L...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
nuggets de pois chiches					X									
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POTIRON BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Camembert						X								
Yaourt nature brassé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/10/2021

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
Potage bb		X												
Sauté de porc aux olives					X									X
Galette boulgour, pois chich...					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS ET FLAGEOLETS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Mimolette						X								
YAOURT NATURE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boudoirs IND					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES
Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 04/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/10/2021

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 d'endives	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Portion de filets de merlu s...			X		X	X		X			X			
Clafoutis de carottes BIO au...					X	X				X				
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BROCOLIS PERSILLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de brocolis						X								
LIVAROT AOP						X								
FROMAGE BLANC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RIZ AU LAIT						X								
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/10/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/10/2021

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
TOMATES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Rôti de dinde LR sauce crème						X								X
Couscous végétarien		X			X				X				X	
SEMOULE BB					X									
Semoule BIO					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POTIRON BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Coulommiers						X								
petit suisse						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Madeleine					X					X				
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
PAIN D'EPICES					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/10/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/10/2021

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
Potage bb		X												
coquillettes aux légumes et ...					X	X								
SPAGHETTINIS A LA BOLOGNAISE					X									
PATE BB					X									
Penne BIO semi complètes					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE COURGETTES BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Edam						X								
CHAOURCE						X								
FROMAGE FRAIS	Information absente													
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cubes de poires au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/10/2021

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
Céleri rémoulade BIO		X							X	X				
Marmite de poisson aux fruit...			X		X	X		X			X			
Gratin d'épinards pommes de ...					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
RIZ CREOLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE EPINARDS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Epinards branches à la bécha...					X	X								
Tomme grise						X								
Faisselle de fromage frais						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Biscuit LOCAL BIO				X	X									
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/10/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/10/2021

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
Potage bb		X												
Oeuf dur BIO sauce Aurore					X	X				X				
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POIREAU BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FONDUE DE POIREAUX	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Gouda						X								
Yaourt nature brassé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/10/2021

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
Potage bb		X												
FRICASSEE DE DINDE LR					X									
Semoule et pois chiches aux ...		X			X	X			X					
SEMOULE BB					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE COURGETTES BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COURGETTES PERSILLEES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint nectaire AOP						X								
YAOURT NATURE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boudoirs IND					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/10/2021

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
CAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Omelette nature BIO	Information absente													
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CHOU-FLEUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Chou-fleur persillé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Gouda						X								
Buchette lait de mélange						X								
FROMAGE BLANC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/10/2021

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
PAIN DE CAMPAGNE					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/10/2021

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
Potage bb		X												
ROTI DE PORC LOCAL					X									
Fondant au fromage de brebis					X	X				X				
Haricots blancs	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS PERSILLES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
LIVAROT						X								
petit suisse						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SEMOULE AU LAIT					X	X				X				
Boudoirs IND					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/10/2021

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
BETTERAVES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
ROTI DE VEAU	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Frittata de pomme de terre a...						X				X				
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POTIRON BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
JARDINIERE DE LEGUMES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme blanche						X								
Yaourt nature brassé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE C...														X
PAIN AUX CEREALES					X	X						X		
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/10/2021

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
Potage bb		X												
Quenelles natures sauce aurore			X		X	X				X	X			
Colin d'Alaska sauce crème a...					X	X					X			
PATE BB					X									
Coquillettes					X									
purée de panais						X								
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint Paulin						X								
FROMAGE FRAIS	Information absente													
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pruneaux au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boudoirs IND					X	X				X				
Cake à la châtaigne					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/10/2021

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
Potage bb		X												
Steak haché jus aux herbes L...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Lentilles à la provençale et...					X	X							X	
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE EPINARDS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EPINARDS EN BRANCHE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Gouda						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boudoirs IND					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/10/2021

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
Céleri remoulade		X							X	X				X
SAUTE DE DINDE LR					X	X								
Timbale riz espagnole						X								
Purée à la patate douce						X								
RIZ CREOLE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Buchette lait de mélange						X								
YAOURT NATURE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Madeleine					X					X				
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE BALSAMIQUE									X					X
PAIN & CHOCOLAT				X	X	X								
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/10/2021

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
Potage bb		X												
FILET DE HOKI SAUCE BASILIC					X	X					X			X
Coquillettes BIO sauce potiron					X	X								
PATE BB					X									
Coquillettes BIO					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POTIRON BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint nectaire AOP						X								
FROMAGE BLANC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
pommes en tranches	Information absente													
Petit beurre					X	X				X				
PAIN & CHOCOLAT				X	X	X								
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/10/2021

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
Coleslaw moutarde fromage blanc						X			X					X
Sauté de veau BIO sauce Marengo					X									
Curry de pommes de terre et ...									X					X
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOT VERT	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PETITS POIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme grise						X								
petit suisse						X								
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Madeleine					X					X				
Boudoirs IND					X	X				X				
Cake aux poires					X					X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/10/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/10/2021

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
Potage bb		X												
Steak haché jus aux herbes L...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Gratin de pomme de terre, ch...					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CHOU-FLEUR	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHOU-FLEUR BECHAMEL AU GRATIN					X	X								
Gouda						X								
CHAOURCE						X								
Faisselle de fromage frais						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/10/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/10/2021

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 VERTE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUTE PORC SC CURRY					X	X			X					X
PUREE POIS CASSES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Carotte au jus CC	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE EPINARDS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Carré						X								
FROMAGE FRAIS	Information absente													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cubes de pêches au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boudoirs IND					X	X				X				
VINAIGRETTE MOUTARDE									X					X
PAIN D'EPICES					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/10/2021

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
PATE DE FRUITS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
JUS D'ORANGE (GOUTER)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain					X									
PAIN DE CAMPAGNE					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/10/2021

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
Potage bb		X												
FILET DE COLIN D'ALASKA SAUC...			X		X	X					X			
GRIGNOC EPEAUTRE		X			X									
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
purée de panais						X								
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Gouda						X								
FROMAGE BLANC						X								
Boudoirs IND					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/10/2021

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
CAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Dés de poisson sauce niçoise					X	X					X			
Gratin d'épinards pommes de ...					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE EPINARDS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
EPINARDS EN BRANCHE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Brie						X								
YAOURT NATURE						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Madeleine					X					X				
Boudoirs IND					X	X				X				
Vinaigrette crémeuse à la ci...						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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/10/2021

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
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/10/2021

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
Potage bb		X												
Omelette nature BIO	Information absente													
PATE BB					X									
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE COURGETTES BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COURGETTES A LA BECHAMEL					X	X								
Saint nectaire AOP						X								
FROMAGE BLANC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pruneaux au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
PAIN & MIEL				X	X									
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/10/2021

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
Potage bb		X												
BOEUF AU CURRYLOCAL					X	X			X					
POIREAUX BECHAMEL AU GRATIN					X	X								
SEMOULE BB					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POIREAU BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FONDUE DE POIREAUX	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Mimolette						X								
petit suisse						X								
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Smoothie poire miel	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RIZ AU LAIT						X								
Boudoirs IND					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES
Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 27/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/10/2021

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
Potage bb		X												
ROTI DE PORC					X									
Moussaka végétarienne					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS ET FLAGEOLETS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
CHAUURCE						X								
Faisselle de fromage frais						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
SAUCE CREME CIBOULETTE						X			X					X
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/10/2021

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
Chou chinois vinaigrette									X					X
Oeuf dur BIO sauce Aurore					X	X				X				
Sauté de veau BIO sauce Marengo					X									
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de butternut BIO						X								
Edam						X								
FROMAGE FRAIS	Information absente													
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boudoirs IND					X	X				X				
Cake au chocolat épicé					X	X				X				
Pain					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/10/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/10/2021

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
Potage bb		X												
FILET DE HOKI SAUCE CREOLE			X		X	X					X			
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
purée de panais						X								
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Carré						X								
FROMAGE BLANC						X								
Boudoirs IND					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/11/2021

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
Boudoirs IND					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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/11/2021

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
Potage bb		X												
BOEUF AU CURRYLOCAL					X	X			X					
FLAN DE RATATOUILLE					X	X				X				
PATE BB					X									
Coquillettes BIO					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE COURGETTES BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Ratatouille	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COMTE						X								
Carré						X								
FROMAGE BLANC						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit beurre					X	X				X				
PAIN & CHOCOLAT				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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/11/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/11/2021

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
BETTERAVES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Omelette nature BIO	Information absente													
FRICASSEE DE DINDE					X									
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
HARICOTS VERTS PERSILLES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE DE HARICOTS VERTS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Buchette lait de mélange						X								
petit suisse						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Boudoirs IND					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 : FR101006 - CC TROYES
Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 03/11/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/11/2021

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
Potage bb		X												
Steak haché jus aux herbes L...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Couscous végétarien		X			X				X				X	
SEMOULE BB					X									
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE POTIRON BB	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
BLEU AOP						X								
Faisselle de fromage frais						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
RIZ AU LAIT						X								
Petit beurre					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 : FR101006 - CC TROYES
Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 04/11/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/11/2021

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
CAROTTES RAPEES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
FILET DE HOKI SAUCE CREOLE			X		X	X					X			
Gratin d'épinards pommes de ...					X	X								
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE EPINARDS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Coulommiers						X								
Faisselle de fromage frais						X								
Cubes de poires au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Gâteau au yaourt					X	X				X				
Boudoirs IND					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 : FR101006 - CC TROYES
Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 05/11/2021

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

* 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 : FR101006 - CC TROYES

Menu : MENUS MPE SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/11/2021

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
Potage bb		X												
Sauté de porc esterel	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
GALETTE VEGETALE	Information absente													
PUREE DE POMMES DE TERRE						X								
pdt Bb	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
purée de panais						X								
PUREE CAROTTES BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Edam						X								
FROMAGE BLANC						X								
Boudoirs IND					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.