

INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

- Pour les **produits préemballés** : les biscuits, les céréales, les desserts lactés (mousses, crèmes, flans, liégeois...), le chocolat (en carrés ou en poudre), les dosettes de mayonnaise/ketchup, etc.
→ veuillez-vous référer à l'**étiquetage** des produits.
 - Pour les jus de fruits, les confitures, les coupelles de fruits et de miel : **AUCUN** allergène.
○ Pour les fruits frais : **AUCUN** allergène (exception le raisin : **SULFITES**).
 - Pour les laitages naturels, sucrés et aromatisés ; les fromages (à la coupe, râpés, en dés ou en portions) ; le lait demi-écrémé ; le beurre.
→ le SEUL allergène est le **LAIT**.
- Exceptions** : Fromage frais saveur/aux noix (**LAIT, FRUITS À COQUES**), Montboissié au moût de raisin (**LAIT, SULFITES**).

Ce tableau récapitule l'ensemble des plats préparés sur la cuisine centrale pour tout les restaurants scolaires et centres de loisirs.
Nous vous laissons le soin de consulter les plats qui concernent votre structure (cf menu).

Menus de la semaine du 6 au 10 Février 2023

		sOgeres "LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"													
		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLÉRI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME
LUNDI	Chou blanc BIO, vinaigrette cumin & coriandre									X					
	Merlu MSC sauce citron & aneth					X	X					X			
	Agnolotti au fromage à l'italienne (mozzarella, ricotta, gorgonzola, Pecorino Romano, Grana Padano, Provolone Piccante) sauce crème (plat complet)			X		X	X				X			X	
	Farfallines BIO					X									
	Purée pomme & abricot fraîche														
MARDI	Salade verte BIO, vinaigrette moutardée									X				X	
	Salade de blé BIO (brunoise de légumes & ciboulette)			X		X				X				X	
	Risotto au petit épeautre (plat complet)			X		X	X								
	Boulettes haricot flageolet BIO sauce tomate					X									
	Purée de carottes BIO/ Purée de carottes						X								
MERCREDI	Râpé de panais BIO/ Betteraves cuites									X				X	
	Tartiflette aux lardons de porc* (plat complet)			X		X	X								
	Tartiflette végétarienne (pommes de terre, oignon, fromage à tartiflette, emmental) (plat complet)			X		X	X								
	Steak haché de bœuf charolais, jus aux oignons					X	X				X				
	Clafoutis brocolis BIO, pomme de terre BIO & mozzarella (plat complet)				X	X					X				
	Gratin de pommes de terre BIO/ Gratin de pommes de terre				X	X								X	
JEUDI	Velouté de butternut BIO			X			X								
	Rôti de dinde/ Roti de dinde LR, jus tradition					X	X								
	Nuggets de pois chiche BIO					X									
	Epinards en branches BIO/Epinards hachés, sauce béchamel					X	X								
	Gâteau moelleux chocolat pépites CNE					X	X				X			X	
VENDREDI	Râpé de céleri BIO			X						X				X	
	Veau Marengo (tomate, carotte, champignon)			X		X	X							X	
	Chili sin carne (haricots rouges BIO, carottes BIO, maïs BIO, tomate)														
	Riz BIO														

INCO* (Information du Consommateur) concerne exclusivement les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents volontairement dans nos menus.
Nos recettes sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes, sont manipulés.
Nous vous informons qu'au cours de la production et du service, des contaminations croisées restent possibles, ceci malgré toutes les précautions requises.
Le règlement INCO ne remplace, en aucun cas, les procédures d'accueil d'un convive atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, Protocole d'Accueil Individualisé...).

*Règlement (UE) n° 1169/2011, du Parlement européen et du Conseil du 25 Octobre 2011, relatif à l'information du Consommateur.