

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
<b>Période du 1 février au 7 février</b>		<b>LES ECOLES DE LA VILLE DU RAINCY</b>														
lun 1 février	Laitue Iceberg					X							X			
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X							X					
	Cotentin nature	X														
	Orange bio															
	Pain 400 g		X													
mar 2 février	Carottes râpées															
	Galette italienne	X	X													
	Epinards à la crème	X														
	Yaourt nature bio et sucre	X														
	Compote de pommes															
Pain 400 g		X														
mer 3 février	Laitue Iceberg					X							X			
	Poulet sauté colombo	X				X				X						
	Riz créole															
	Pointe de Brie bio	X														
	Ananas frais															
	Vinaigrette maison au miel					X							X			
Pain 400 g		X														
jeu 4 février	Oeuf dur mayonnaise			X		X							X			
	Rôti de bœuf															
	Gratin boulgour courgettes sauce cheesy	X	X													
	Petit suisse sucré	X														
	Banane bio															
	Pain 400 g		X													
ven 5 février	Salade coleslaw			X		X							X			
	Colin pané	X	X	X	X	X										
	Macaroni bio		X													
	Saint Paulin	X														
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X												
	Topping chocolat															
	Pain 400 g		X													

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 8 février au 14 février</b>															
<b>LES ECOLES DE LA VILLE DU RAINCY</b>															
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lun 8 février	Salade de mâche					X							X		
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Blé bio à la tomate		X												
	Emmental	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Vinaigrette maison à l'échalote					X							X		
	Pain 400 g		X												
mar 9 février	Salade de lentilles					X					X		X		
	Boulette au veau sauce blanquette	X				X				X					
	Julienne de légumes saveur du midi										X				
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Morceaux gourmands d'ananas frais bio														
	Vinaigrette maison au basilic					X							X		
	Pain 400 g		X												
mer 10 février	Céleri râpé					X					X		X		
	Tortellini Tricolore Ricotta e Spinaci à la tomate	X	X	X											
	Cantal	X													
	Orange Global Gap														
	Vinaigrette maison au miel					X							X		
	Pain 400 g		X												
jeu 11 février	Laitue Iceberg					X								X	
	Pot au feu		X							X					
	Fromage frais aux fruits Bio	X													
	Pommes bicolore bio														
	Vinaigrette maison au persil					X							X		
	Pain 400 g		X												
ven 12 février	Salade verte					X							X		
	Merguez douce												X		
	Semoule et jus pour légumes	X	X								X				
	Petit moulé nature	X													
	Beignet à la framboise		X	X											
	Vinaigrette maison à l'échalote					X							X		
	Pain 400 g		X												

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 15 février au 21 février</b>															
LES ECOLES DE LA VILLE DU RAINCY															
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lun 15 février	Salade farandole (Chou blanc/ Radis/ Scarole et Maïs)					X							X		
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Saint Paulin bio	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Pain 400 g		X												
mar 16 février	Taboulé		X												
	Bœuf sauté sauce basquaise					X									
	Courgettes aux saveurs du midi														
	Camembert	X													
	Fruit bio														
	Pain 400 g		X												
mer 17 février	Velouté carotte coco														
	Galette espagnole														
	Pommes lamelles béchamel	X	X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit local														
	Pain 400 g		X												
jeu 18 février	Carottes râpées					X							X		
	Jambon braisé	X				X									
	Coquillettes		X												
	Cotentin nature	X													
	Compote de pomme-banane														
	Fromage râpé	X													
	Pain 400 g		X												
ven 19 février	Perle du Nord vinaigrette					X							X		
	Hoki sauce armoricaine	X			X	X		X	X						
	Epinards à la crème	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Tarte normande fraîche	X	X	X											X
	Pain 400 g		X												

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 22 février au 28 février</b>		<b>LES ECOLES DE LA VILLE DU RAINCY</b>													
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lun 22 février	Salade parisienne					X							X		
	Poisson blanc crumble de pain d'épices	X	X	X	X										
	Riz bio pilaf														
	Edam	X													
	Fruit local														
	Pain 400 g		X												
mar 23 février	Salade farandole (Chou blanc/ Radis/ Scarole et Mais)					X							X		
	Omelette	X		X											
	Pommes rissolées														
	Fromage frais aux fruits	X													
	Beignet aux pommes		X	X											
	Barquette plastique														
	Pain 400 g		X												
mer 24 février	Salade de mâche					X							X		
	Rôti de bœuf														
	Blé bio aux petits légumes bio		X												
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Compote de pomme-fraise														
	Crouton	X	X												
	Pain 400 g		X												
jeu 25 février	Potage aux poireaux et aux pommes de terre	X				X									
	Poulet rôti		X	X						X	X		X		
	Purée de brocolis et pommes de terre	X				X				X					
	Yaourt nature sucré	X													
	Fruit de saison														
	Pain 400 g		X												
ven 26 février	Trio crudité (carotte jaune et orange, navet)					X					X		X		
	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X										
	Poêlée de légumes														
	Tomme bio	X													
	Moëlleux au fromage blanc/vanille "maison	X	X	X											
	Vinaigrette aux agrumes					X							X		
	Pain 400 g		X												