

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Betteraves à la vinaigrette									X						X
Bâtonnets de surimi et sauce...			X		X						X	X		X	
Steak de boeuf					X						X			X	
Steak haché de boeuf poêlé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Penne Rigate					X										
Brunoise de légumes		X													
Gouda						X									
Yaourt aux fruits						X									
Yaourt nature et sucre						X									
Fruits de saison															X
Compote de fruits allégée en...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 28/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Duo de chou blanc et rouge à...									X						X
Salade de riz au thon												X			
Filet de colin d'Alaska sauc...					X	X						X			X
Steak haché de boeuf poêlé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Riz pilaf	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes fraîches	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais petit moulé sa...				X		X									
Yaourt aromatisé						X									
Yaourt aux fruits						X									
Pomme rôtie au four	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 29/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpées à la vinaigr...									X						X
Mousse de canard et cornichon					X	X					X				X
Filet de colin d'Alaska meun...					X	X			X			X			
Escalope de dinde au jus															X
Escalope de dinde VF panée		X			X						X				
Pommes frites	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pommes noisettes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Emmental						X									
Yaourt aux fruits						X									
Fromage blanc						X									
Salade d'orange à la cannelle	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fruits de saison	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 30/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tartinade au thon et échalot...					X				X		X	X			X
Escalope de dinde au jus															X
Jambon blanc	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Boulettes de lentilles verte...					X	X			X		X				X
Enchilada au poulet					X	X							X		
Pommes de terre à la vapeur	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Blé créole					X										
Yaourt aromatisé						X									
Yaourt aux fruits						X									
Fruits de saison	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Mousse au chocolat	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 31/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade batavia à l'échalote		X							X						X
Mousse de canard et cornichon					X	X					X				X
Steak haché de boeuf poêlé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Parmentier aux légumes à l'e...						X									
Farfalles (papillons)					X										
Purée de pommes de terre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage fondu carré						X									
Yaourt aux fruits						X									
Yaourt nature et sucre						X									
Assiette de fruits frais (po...															X
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 01/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpées à la vinaigr...									X						X
Mousse de canard et cornichon					X	X					X				X
Steak de boeuf					X						X			X	
Aiguillettes de poulet VF au...						X									
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Boulgour créole					X										
Camembert						X									
Yaourt aux fruits						X									
Yaourt nature et sucre						X									
Compote de pommes et abricot...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 02/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de riz antillaise (an...			X						X						X
Oeuf dur à la vinaigrette											X				
Rôti de dindonneau VF au jus					X										X
Boulettes aux flageolets BIO...					X	X									
Farfalles (papillons)					X										
Haricots beurre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc						X									
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Eclair parfum chocolat DCG					X	X					X			X	

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Betteraves à la vinaigrette									X						X
Steak haché de boeuf poêlé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Penne Rigate					X										
Brunoise de légumes		X													
Gouda						X									
Fruits de saison															X

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Duo de chou blanc et rouge à...									X						X
Filet de colin d'Alaska sauc...					X	X						X			X
Riz pilaf	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes fraîches	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Yaourt aromatisé						X									
Pomme rôtie au four	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpées à la vinaigr...									X						X
Escalope de dinde VF panée		X			X						X				
Quartiers de pommes de terre...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Emmental						X									
Salade d'orange à la cannelle	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tartinade au thon et échalot...					X				X		X	X			X
Enchilada au poulet					X	X							X		
Mousse au chocolat	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner
Convive : PATIENT FAIBLE (C)
Repas : DÉJEUNER
Date : 01/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade batavia à l'échalote		X							X						X
Parmentier aux légumes à l'e...						X									
Yaourt nature et sucre						X									
Assiette de fruits frais (po...															X

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpées à la vinaigr...									X						X
Aiguillettes de poulet VF au...						X									
Boulogour créole					X										
Camembert						X									
Compote de pommes et abricot...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Déjeuner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de riz antillaise (an...			X						X						X
Rôti de dindonneau VF au jus					X										X
Haricots beurre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc						X									
Eclair parfum chocolat DCG					X	X					X			X	

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÎNER

Date : 28/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Mousse de canard et cornichon					X	X					X				X
Potage de légumes frais (car...		X													
Omelette nature											X				
Dahl de lentilles corail et ...									X						
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Yaourt nature et sucre						X									
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÎNER

Date : 29/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Bâtonnets de surimi et sauce...			X		X						X	X		X	
Soupe à l'oignon et au bouil...					X										X
Feuilleté aux pommes de terr...					X	X					X				
Escalope de dinde au jus															X
Pommes de terre vapeur persi...	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Purée de pommes de terre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade batavia à la vinaigrette		X							X						X
Fromage frais petit moulé sa...				X		X									
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Semoule au lait saveur fleur...					X	X									

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Diner
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÎNER
Date : 29/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÎNER

Date : 30/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Steak de boeuf					X						X			X	
Steak haché de boeuf poêlé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Raviolis gratinés		X			X	X					X				
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc						X									
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Poire pochée à la cannelle	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÎNER

Date : 31/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Bâtonnets de surimi et sauce...			X		X						X	X		X	
Crème de pommes de terre aux...						X									
Filet de colin d'Alaska rôti...												X			
Beignets de calamars et quar...					X			X							
Purée de pommes de terre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Epinards à la béchamel					X	X									
Yaourt aromatisé						X									
Fruits de saison															X
Compote de poires allégée	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Diner
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÎNER
Date : 31/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÎNER

Date : 01/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Jambon blanc	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Boulettes de lentilles verte...					X	X			X		X				X
Semoule de blé					X										
Carottes fraîches	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage fondu carré						X									
Compote de pommes et bananes...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÎNER

Date : 02/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Bâtonnets de surimi et sauce...			X		X						X	X		X	
Potage de légumes frais (car...		X													
Pizza au thon, câpres, mozza...					X	X						X			
Jambon blanc	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pommes de terre à la vapeur	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Salade iceberg à la vinaigrette									X						X
Purée aux brocolis						X									
Yaourt nature et sucre						X									
Smoothie pomme jaune, banane...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fruits de saison	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Diner
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÎNER
Date : 02/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÎNER

Date : 03/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Oeufs durs à la moutarde gra...					X	X			X		X				X
Steak haché de boeuf poêlé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Blé créole					X										
Petits pois aux oignons	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Petit moulé na...						X									
Fruits de saison	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pot de crème saveur vanille						X					X				

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire. 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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes. 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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Diner
Convive : PATIENT FAIBLE (C)
Repas : DÎNER
Date : 28/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Bouillon de légumes aux pâte...		X			X										
Dahl de lentilles corail et ...									X						
Yaourt nature et sucre						X									
Compote de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÎNER

Date : 29/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Soupe à l'oignon et au bouil...					X										X
Feuilleté aux pommes de terr...					X	X					X				
Salade batavia à la vinaigrette	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais petit moulé sa...				X		X									
Semoule au lait saveur fleur...					X	X									

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES
Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES
Menu : Menu Automne 2024 Diner
Convive : PATIENT FAIBLE (C)
Repas : DÎNER
Date : 30/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Raviolis gratinés		X			X	X					X				
Fromage blanc						X									
Poire pochée à la cannelle	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÎNER

Date : 31/10/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Crème de pommes de terre aux...						X									
Beignets de calamars et quar...					X			X							
Epinards à la béchamel					X	X									
Yaourt aromatisé						X									
Fruits de saison															X

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÎNER

Date : 01/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Jambon blanc	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Semoule de blé					X										
Carottes fraîches	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage fondu carré						X									
Compote de pommes et bananes...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÎNER

Date : 02/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Potage de légumes frais (car...		X													
Pizza au thon, câpres, mozza...					X	X						X			
Salade iceberg à la vinaigrette									X						X
Yaourt nature et sucre						X									
Smoothie pomme jaune, banane...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : SO255601 - ESAT LES ATELIERS DU VIEUX CHATRES

Menu : Menu Automne 2024 Diner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÎNER

Date : 03/11/2024

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Oeufs durs à la moutarde gra...					X	X			X		X				X
Blé créole					X										
Petits pois aux oignons	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Petit moulé na...						X									
Pot de crème saveur vanille						X					X				

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 y compris lors du service par les consommateurs eux-mêmes.

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.