

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 : 11/11/2024

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
Taboulé aux abricots et rais...					X										X
Bâtonnets de surimi et sauce...			X		X						X	X		X	
Steak de boeuf					X						X			X	
Escalope de dinde au jus															X
Cordon bleu de dinde					X	X								X	
Pâtes torsadées					X										
Carottes fraîches	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Edam						X									
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Riz au lait saveur vanille						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 : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 11/11/2024

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 : 12/11/2024

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 aux croûtons		X			X	X			X						X
Mousse de canard et cornichon					X	X					X				X
Parmentier à la patate douce...		X			X	X									X
Yaourt aromatisé						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														
Gâteau moelleux au chocolat					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 : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/11/2024

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
Omelette à l'emmental						X					X				
Escalope de dinde au jus															X
Blé à la tomate		X			X										
Duo de chou-fleur et de chou...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc						X									
Fruits de saison															X
Compote de pomme	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 : 14/11/2024

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
Oeuf dur à la vinaigrette											X				
Crème au potiron						X									
Steak haché de boeuf sauce t...		X													
Lasagnes au colin d'Alaska		X			X	X						X			
Lasagnes façon bolognaise		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.														
Salade iceberg à la vinaigrette									X						X
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Panna cotta au coulis de fru...						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 : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/11/2024

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
Haricots verts parfumés au v...									X						X
Mousse de canard et cornichon					X	X					X				X
Filet de colin d'Alaska meun...					X	X			X			X			
Filet de colin d'Alaska rôti...												X			
Escalope de dinde au jus															X
Quartiers de pommes de terre...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Yaourt nature et sucre						X									
Salade 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 Déjeuner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/11/2024

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
Boulette au boeuf et au poul...		X			X									X	
Jambon blanc	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Boulettes de lentilles verte...					X	X			X		X				X
Coquillettes					X										
Haricots plats persillés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc						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 : 16/11/2024

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 : 17/11/2024

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 aux croûtons		X			X	X			X						X
Bâtonnets de surimi et sauce...			X		X						X	X		X	
Rôti de boeuf au jus	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Boulette au boeuf et au poul...		X			X									X	
Gratin Dauphinois						X									
Purée de pommes de terre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Bouquets de brocoli	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Bûchette mi-chèvre						X									
Compote pomme ananas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Brownie au potiron				X	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 : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 17/11/2024

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 : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/11/2024

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
Taboulé aux abricots et rais...					X										X
Cordon bleu de dinde					X	X								X	
Carottes fraîches	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Edam						X									
Riz au lait saveur vanille						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 : 12/11/2024

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
Parmentier à la patate douce...		X			X	X									X
Yaourt aromatisé						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 : 13/11/2024

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
Mousse de canard et cornichon					X	X					X				X
Omelette à l'emmental						X					X				
Blé à la tomate		X			X										
Duo de chou-fleur et de chou...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc						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 : 14/11/2024

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
Crème au potiron						X									
Lasagnes façon bolognaise		X			X	X									
Salade iceberg à la vinaigrette									X						X
Panna cotta au coulis de fru...						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 : 15/11/2024

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
Haricots verts parfumés au v...									X						X
Filet de colin d'Alaska meun...					X	X			X			X			
Quartiers de pommes de terre...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Yaourt nature et sucre						X									
Salade 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 Déjeuner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/11/2024

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
Boulette au boeuf et au poul...		X			X									X	
Coquillettes					X										
Haricots plats persillés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc						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 : 17/11/2024

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
Rôti de boeuf au jus	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Gratin Dauphinois						X									
Bouquets de brocoli	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Bûchette mi-chèvre						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 : 11/11/2024

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
Quenelles de brochet gratiné...			X		X						X	X			X
Steak haché de boeuf sauce t...		X													
Macaronis					X										
Epinards à la crème						X									
Fromage blanc						X									
Compote de pommes et fraises...	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 : 12/11/2024

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 Saint-Germain (pois c...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Jambon blanc	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Boulettes de lentilles verte...					X	X			X		X				X
Riz à la sauce tomate		X													
Haricots beurre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Petit moulé ai...						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 Diner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÎNER

Date : 13/11/2024

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	
Crème de légumes		X				X									
Haricots coco, patate douce ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage fondu carré						X									
Fruits de saison															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 Diner

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÎNER

Date : 14/11/2024

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													
Croque-monsieur					X	X									
Escalope de dinde au jus															X
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade iceberg à la vinaigrette									X						X
Yaourt nature et sucre						X									
Clémentines	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 : 15/11/2024

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
Céleri rave sauce rémoulade		X							X		X				X
Bâtonnets de surimi et sauce...			X		X						X	X		X	
Haut de cuisse de poulet VF ...															X
Sauté de poulet au jus de vo...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Boulgour créole					X										
Butternut frais étuvé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Fraidou nature						X									
Compote de pommes et pêches ...	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 : 16/11/2024

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 au thon												X			
Potage de pommes de terre à ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Omelette nature											X				
Pizza à la mozzarella, froma...					X	X									
Escalope de dinde au jus															X
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 na...						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														

* 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 : 16/11/2024

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 : 17/11/2024

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
Omelette nature											X				
Filet de colin d'Alaska rôti...												X			
Oeufs durs à la florentine					X	X					X				
Pâtes torsadées					X										
Fondue d'épinards	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Yaourt aromatisé						X									
Fruits de saison															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 Diner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÎNER

Date : 11/11/2024

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
Quenelles de brochet gratiné...			X		X						X	X			X
Macaronis					X										
Epinards à la crème						X									
Fromage blanc						X									
Compote de pommes et fraises...	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 : 12/11/2024

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
Crème aux pois cassés						X			X						
Jambon blanc	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Riz à la sauce tomate		X													
Haricots beurre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Petit moulé ai...						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 Diner

Convive : PATIENT FAIBLE (C)

Repas : DÎNER

Date : 13/11/2024

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
Crème de légumes		X				X									
Haricots coco, patate douce ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage fondu carré						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 : 14/11/2024

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													
Croque-monsieur					X	X									
Salade iceberg à la vinaigrette									X						X
Yaourt nature et sucre						X									
Clémentines	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 : 15/11/2024

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
Céleri rave sauce rémoulade		X							X		X				X
Haut de cuisse de poulet VF ...															X
Boulogour créole					X										
Butternut frais étuvé	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Fraidou nature						X									
Compote de pommes et pêches ...	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 : 16/11/2024

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 pommes de terre à ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pizza à la mozzarella, froma...					X	X									
Salade batavia à la vinaigrette									X						X
Salade batavia à la vinaigrette	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Petit moulé na...						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 : 17/11/2024

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 florentine					X	X					X				
Fondue d'épinards	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
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.