

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Période : 05/01/2026 au 06/02/2026
Site : ADR Scolaire
Prestation : DEJEUNER
Contrat : ECOLE LES LUTINS
Convive : Végétarien et standard

[illegible]

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

	Munster bio local	X													
	Orange bio														
mar 13 Janvier	Tajine de légumes aux figues 1						X					X	X		
	Semoule bio 1/2VG						X								
	Camembert BIO	X													
	Pomme bio (local)														
mer 14 Janvier	Salade de pomme de terre bio VRAC			X					X				X		
	Bouchée azukis sce tomate						X								
	Chou fleur bio persillé														
	Fromage blanc bio stracciatella	X	X												
jeu 15 Janvier	Endive VRAC														
	Croziflette végétarienne	X		X			X					X			
	Compote pomme bio myrtilles maison														
	Emmental bio râpé pour TOUS VR	X													
	Vinaigrette maison VRAC								X				X		
ven 16 Janvier	Potage aux poireaux bio VRAC	X					X					X			
	Pain pour cheese burger à composer						X		X						
	Pavé fromager pour cheese burger à composer	X		X			X								
	Cheddar pour cheese burger à composer	X													
	Salade pour cheese burger à composer														
	Pdt noisette														
	Yaourt aromatisé ind.	X													
	AN Ketchup														
lun 19 Janvier	Salade de carotte bio râpée VRAC								X				X		
	Crème champignon fève petits l	X					X		X			X			
	Coquillettes bio (local)						X								
	Flan vanille nappé caramel als	X													
mar 20 Janvier	Bouchée de blé panée			X			X								

[illegible]

[illegible]

Standard

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Date	Plat Name	Lait	Soja	Oeuf	Poisson	Crustacés	Blé / Gluten	Fruits à coques	Sésame	Sulfites	Arachides	Céleri	Moutarde	Lupin	Mollusques
lun 5 Janvier	Goulash de lentilles vertes bi									X		X			
	Pdt cube bio vapeur 1/2VG														
	Pont l'Evêque AOP	X													
	Clémentine bio 1 pièce														
mar 6 Janvier	Salade chou chinois bio à la coriandre VRAC									X			X		
	Emincé poulet au jus						X								
	Spaetzles IGP			X			X								
	Crème dessert chocolat bio 125	X													
mer 7 Janvier	Potage légumes au fromage VRAC	X					X					X			
	Galette basquaise sce estragon						X					X			
	Polenta et haricot vert bio	X													
	Banane bio équitable														
jeu 8 Janvier	Salade de betterave rouge bio									X			X		
	Citron accompagnement pour tou														
	Poisson pané nature				X		X								
	Purée (flocon bio) d'épinards														
	Yaourt aux fruits Alsacien	X													
ven 9 Janvier	Sauté de boeuf bio aux oignons						X								
	Carotte fraiche bio Vichy														
	Saint moret BIO	X													
	Galette des rois aux pommes	X		X			X								
lun 12 Janvier	Blanquette de volaille	X					X			X					
	Riz bio équitable pilaf														
	Munster bio local	X													
	Orange bio														
mar 13 Janvier	Tajine de légumes aux figues 1						X					X	X		
	Semoule bio 1/2VG						X								
	Camembert BIO	X													
	Pomme bio (local)														
mer 14 Janvier	Salade de pomme de terre bio VRAC			X						X			X		

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

[illegible]

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

[illegible]

[illegible]