

# INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

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

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

## Menus de la semaine du 9 au 12 Mai 2023

**sOgeres**  
"LA PASSION DANS  
TOUTES NOS RECETTES"

la cantine pas parville

Inspirations

	ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLÉRI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME
<b>MARDI</b>	Salade de lentilles vertes/ BIO								X				X	
	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois/ IGP charolais / Boulettes de bœuf charolais, sauce olive & coriandre				X	X				X			X	
	Quenelles nature sauce olive & coriandre				X	X				X			X	
	Ratatouille/ BIO													
<b>MERCREDI</b>	Salade de pommes de terre BIO								X				X	
	Filet de hoki MSC sauce basquaise (tomate, poivron, thym)				X	X					X		X	
	Clafoutis CNE aux légumes d'été BIO (plat complet)				X	X				X			X	
	Petits-pois maraîchers/ BIO													
<b>JEUDI</b>	Oeuf dur BIO sur lit de salade verte & vinaigrette moutardée								X	X			X	
	Œuf dur plein air / BIO									X				
	Gratin de macaronis/ BIO, chou-fleur CE2, mozzarella & cheddar (plat complet)				X	X							X	
<b>VENDREDI</b>	<b>Repas Créole</b>								X				X	
	Carottes râpées BIO vinaigrette ananas												X	
	Acras de morue et tranche de citron				X						X		X	
	Samoussa de légumes				X							X		
	Purée de patate douce					X								
Clafoutis à la mangue CNE				X	X				X					

**INCO\* (Information du Consommateur) concerne exclusivement les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents volontairement dans nos menus. Nos recettes sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes, sont manipulés. Nous vous informons qu'au cours de la production et du service, des contaminations croisées restent possibles, ceci malgré toutes les précautions requises.**

**Le règlement INCO ne remplace, en aucun cas, les procédures d'accueil d'un convive atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, Protocole d'Accueil Individualisé...).**

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