

### Allergènes Semaine du 13 au 17 juillet 2026

	Nom du produit	Dénomination légale	Composition	Allergènes	Origine des viandes
Entrées	Pastèque	Pastèque tranchée	Pastèque		
	Roulade Volaille Olives - Cornichon	Roulade pure volaille choix aux olives, traitée en salaison, cornichon	Cuisse de dinde, peau de dinde, eau, olives vertes, amidon de maïs et/ou féculé de pomme de terre, antioxydants: lactate de sodium et ascorbate de sodium, sel, dextrose, épices et plantes aromatiques (poivre blanc, muscade, macis, ail), arôme naturel, SOJA, extrait de carotte noire, nitrite de sodium. Cornichon (MOUTARDE)	Soja, moutarde	FR
	Saucisson Panaché (VPF) - Cornichon	Saucisson sec pur porc et saucisson à l'ail goût fumé, accompagné de cornichon	Saucisson sec pur porc (LACTOSE), saucisson cuit à l'ail, Cornichon (MOUTARDE)	Lait, moutarde	FR
Plats	Steak Haché au Jus (VBF)	Steak haché de bœuf accompagné d'un jus de viande	Steak haché de bœuf, jus (eau, oignon, brunoise nature (CELERI), vin blanc (SULFITES), huile de tournesol, jus de veau, roux (GLUTEN), sel, poivre, herbes de provence)	céleri, sulfites, gluten	FR
	Nuggets de Poulet (VF)	Viande de poulet traitée en salaison, formée, panée, cuite et surgelée.	Viande de filets de poulet traitée en salaison (viande de filets de poulet (origine France), eau, peau de volaille, fibre de bambou, arômes). Pâte à beignet (farine de BLÉ, farine de BLÉ dur, sel, dextrine de manioc, dextrose, levures. Huile de tournesol.	Gluten	FR
	Filet de Colin/Hoki MSC meunière.	Portion de filets de colin d'Alaska ou de Hoki MSC meunière	Filets de HOKI (Nouvelle-Zélande ou Patagonie) MSC, huiles végétales (colza et tournesol), farine de BLE, eau, amidon de maïs, GLUTEN de BLE, jus de citron vert, sel, arôme naturel de citron et autres arômes naturels, farine de maïs, amidon de tapioca, dextrose, épices (poivre, curcuma, paprika)	Poisson, gluten	
	Tortellini Epinards Ricotta (plat complet)	Une pâte précuite à la semoule de blé dur et aux oeufs et une farce à base d'épinard, de fromage et de ricotta.	semoule de BLÉ dur, ricotta (LAIT, sel), chapelure (farine de BLÉ, levure de bière, sel), ŒUFS, épinard, fromage à pâte dure affiné (LAIT, sel, ferments lactiques, présure microbienne), sel, arômes naturelles (noix de muscade, poivre, ail)	Gluten, œuf, lait	
Accompagnements	Pommes campagnardes au paprika	Pomme Campagnarde avec peau pré-frites à l'huile de tournesol surgelées	Pommes de terre, huile de tournesol, épices (paprika, poivre)		
	Riz Blanc	Riz long grain cuit assaisonné	Riz, huile de colza aromatisée, sel		
	Purée de Courgettes CE2 et PDT	Purée de courgettes et de pommes de terre au lait	Eau, purée de pommes de terre au LAIT, purée de courgettes (amidon et fibres de pois), huile de colza aromatisée, sel	Lait	
	Salade Verte (plat)	Mélange de salades vertes	scarole, frisée, chicorée rouge, selon saison: pain de sucre, batavia, Lollo rossa		