

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FX200826 - ECOLE SAINTE CLOTILDE

Menu : Signe Sodexo - Printemps-Ete 2026-ACMIDI_Copie_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/05/2026

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
Radis au beurre						X									
Carottes râpées au citron	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Vinaigrettes bar moutarde et...									X						X
Rôti de porc aux herbes					X										
Merguez	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Semoule					X										
Légumes couscous		X													
Brie						X									
Assortiment de yaourts						X									
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pêche façon melba				X		X									
Batonnet crème glacée chocol...				X		X								X	
Pain					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 : FX200826 - ECOLE SAINTE CLOTILDE

Menu : Signe Sodexo - Printemps-Ete 2026-ACMIDI_Copie_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/05/2026

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 : FX200826 - ECOLE SAINTE CLOTILDE

Menu : Signe Sodexo - Printemps-Ete 2026-ACMIDI_Copie_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/05/2026

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
Maïs en salade	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade verte et dés d'Edam						X									
Vinaigrettes bar moutarde et...									X						X
Filet de hoki PMD sauce armo...			X		X	X						X			X
Aiguillette de poulet sauce ...					X										
Blé pilaf					X										
Brocolis	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Edam						X									
Assortiment de yaourts						X									
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Ile flottante						X					X				
Barre bretonne et caramel li...					X						X				
Pain					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 : FX200826 - ECOLE SAINTE CLOTILDE

Menu : Signe Sodexo - Printemps-Ete 2026-ACMIDI_Copie_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/05/2026

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 : FX200826 - ECOLE SAINTE CLOTILDE

Menu : Signe Sodexo - Printemps-Ete 2026-ACMIDI_Copie_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/05/2026

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
Pâté pur volaille	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Cornichon															X
Salade de haricot vert et po...									X						X
Omelette						X					X				
Cheeseburger					X	X			X				X		X
Frites	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Haricots verts	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Camembert						X									
Assortiment de yaourts						X									
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Banane au citron	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Mousse au chocolat						X									
Pain					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 : FX200826 - ECOLE SAINTE CLOTILDE

Menu : Signe Sodexo - Printemps-Ete 2026-ACMIDI_Copie_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/05/2026

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.