

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Période : 02/06/2025 au 04/07/2025

Site : ADR EPINAL

Prestation : DEJEUNER

Contrat : MAXEVILLE

Convive : Elémentaire,Elémentaire s/viande

[illegible]

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Elémentaire s/viande															
Date	Plat Name	Lait	Soja	Oeuf	Poisson	Crustacés	Blé / Gluten	Fruits à coques	Sésame	Sulfites	Arachides	Céleri	Moutarde	Lupin	Mollusques
mar 10 Juin	Filet colin sce crème curcuma	X			X		X			X					
	Purée Pdt BIO	X													
	Camembert ind.	X													
	Fruit de saison BIO														
mer 11 Juin	Friand au fromage	X		X			X								
	Merlu blanc sce aneth	X			X		X			X					
	Lentilles au jus											X			
	Fruit de saison BIO														
jeu 12 Juin	Citron accompagnement pour tou														
	Poisson meunière nature	X		X	X		X								
	Gratin courgett bio auberg pdt	X					X								
	Cantal AOP	X													
ven 13 Juin	Flan nappé au caramel	X													
	Melon charentais 600/780 gr (vrac).														
	Gnocchis sce tomate basilic						X								
	Purée pomme BIO fraise														
lun 16 Juin	Râpé italien (vrac)	X		X											
	Salade verte BIO														
	Merlu blanc sce tomate				X		X								
	Flageolet au jus														
mar 17 Juin	Fruit de saison BIO														
	Concombre BIO NATURE														
	Croq veggie à la tomate			X			X								
	Purée carotte BIO														
mer 18 Juin	Yaourt aux mirabelles bio	X													
	Galette tex mex sce tomate						X								

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Elémentaire s/viande

Date	Plat Name	Lait	Soja	Oeuf	Poisson	Crustacés	Blé / Gluten	Fruits à coques	Sésame	Sulfites	Arachides	Céleri	Moutarde	Lupin	Mollusques
mer 18 Juin	Haricot vert BIO persillé	X													
	Tomme	X													
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 19 Juin	Quenelle nature sce tomate			X			X								
	Pdt noisette														
	Saint Nectaire AOC	X													
	Fruit de saison BIO														
ven 20 Juin	AN Ketchup														
	Pastèque (vrac).														
	Paëlla au poisson				X	X									X
lun 23 Juin	Moelleux ananas coco	X		X			X								
	Spaghettis bio napolitaine VG											X			
	Petit bio nature 1 pièce	X													
	Fruit de saison BIO														
mar 24 Juin	AN Sucre dosette														
	Radis BIO et beurre	X													
	Paupiette saumon sce aneth	X	X	X	X		X			X		X			
	Riz aux petits légumes											X			
mer 25 Juin	Compote tous fruits														
	Filet colin sce normande	X			X		X								
	Purée Pdt BIO	X													
	Fromy	X													
jeu 26 Juin	Fromage blanc aux fruits ind	X													
	Melon charentais 600/780 gr (vrac).														
	Poisson meunière + citron	X		X	X		X								
	Spaetzles	X		X			X								

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

[illegible]

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

[illegible]

Elémentaire																
Date	Plat Name	Lait	Soja	Oeuf	Poisson	Crustacés	Blé / Gluten	Fruits à coques	Sésame	Sulfites	Arachides	Céleri	Moutarde	Lupin	Mollusques	
lun 2 Juin	Tomates entières (vrac)															
	Filet colin façon beurre blanc	X			X					X						
	Petits pois carottes au jus															
	Fruit de saison BIO															
mar 3 Juin	Emincé poulet sce champignons						X									
	Pdt rissolée															
	Gouda BIO	X														
	Fruit de saison BIO															
mer 4 Juin	Pizza au fromage (vrac)	X		X			X									
	Rôti de porc au romarin						X									
	Pavé fromager	X		X			X									
	Tortis	X					X									
	Yaourt aux fruits.	X														
jeu 5 Juin	Concombre BIO ciboulette															
	Bouchée de blé panée						X									
	Riz pilaf et ratatouille															
	Crème dessert vanille bio (loc	X														
ven 6 Juin	Steak haché au jus															
	Haricot vert BIO persillé	X														
	Vache qui rit BIO	X														
	Cake chocolat maison	X					X									
	AN Ketchup															
ven 10 Juin	Fruit de saison BIO	X					X									

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

[illegible]

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Elémentaire																
Date	Plat Name	Lait	Soja	Oeuf	Poisson	Crustacés	Blé / Gluten	Fruits à coques	Sésame	Sulfites	Arachides	Céleri	Moutarde	Lupin	Mollusques	
mer 18 Juin	Haricot vert BIO persillé	X														
	Tomme	X														
	Liégeois à la vanille	X														
jeu 19 Juin	Quenelle nature sce tomate			X			X									
	Knacks bouillon															
	Pdt noisette															
	Saint Nectaire AOC	X														
	Fruit de saison BIO															
ven 20 Juin	AN Ketchup															
	Pastèque (vrac).															
	Paëlla au poisson				X	X									X	
	Moelleux ananas coco	X		X			X									
	Spaghetti BIO bolognaise	X					X									
lun 23 Juin	Petit bio nature 1 pièce	X														
	Fruit de saison BIO															
	AN Sucre dosette															
	Radis BIO et beurre	X														
	Paupiette saumon sce aneth	X	X	X	X		X			X		X				
mar 24 Juin	Riz aux petits légumes											X				
	Compote tous fruits															
	Sauté de dinde sce forestière						X									
	Purée Pdt BIO	X														
	Fromy	X														
jeu 26 Juin	Fromage blanc aux fruits ind	X														
	Melon charentais 600/780 gr (vrac).															
	Kassler au jus						X									
	Poisson meunière + citron	X		X	X		X									

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Elémentaire															
Date	Plat Name	Lait	Soja	Oeuf	Poisson	Crustacés	Blé / Gluten	Fruits à coques	Sésame	Sulfites	Arachides	Céleri	Moutarde	Lupin	Mollusques
jeu 26 Juin	Spaetzles	X		X			X								
	Crème dessert chocolat bio 125	X													
ven 27 Juin	Oeuf dur BIO mayonnaise			X						X			X		
	Pdt sautée														
	Salade verte BIO.														
	Clafoutis aux fruits rouges (m	X					X								
lun 30 Juin	Fromage blanc pour bibeleskaes	X													
	Céleri râpé façon rémoulade			X						X		X	X		
	Couscous boule agneau merguez		X				X					X			
	Yaourt nature sucré bio	X													
mar 1 Juillet	Calamar à la romaine						X								X
	Citron accompagnement pour tou														
	Risotto tomate champignon	X													
	Comté AOP	X													
mer 2 Juillet	Fruit de saison BIO														
	Pavé fromager	X		X			X								
	Courgettes béchamel	X					X								
	Vache qui rit BIO	X													
jeu 3 Juillet	Compote pomme														
	Concombre NATURE														
	Cappellettis au fromage sce pr	X		X			X								
	Fruit de saison BIO														
ven 4 Juillet	Emmental râpé	X													
	Batonnet carotte sce cocktail			X						X			X		

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

[illegible]