

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Quinoa façon taboulé, carott...						X			X						X
Saucisse de Toulouse	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes au thym	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc, crème de marr...						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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Vinaigrettes bar moutarde et...									X						X
Couscous végétal	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Fromage fondu carré						X									
Crumble aux pommes à la cann...				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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026
Convive : MATERNEL
Repas : DÉJEUNER
Date : 29/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Salade carotte chou rouge râ...									X		X				X
Boulettes au boeuf et volail...					X										X
Purée de pomme de terre						X									
Dessert lacté gélifié au cho...						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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Merlu PMD et crumble chorizo					X	X						X			
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Yaourt nature sucré						X									
Salade de fruits frais	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026
Convive : PRIMAIRE
Repas : DÉJEUNER
Date : 26/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Quinoa façon taboulé, carott...						X			X						X
Saucisse de Toulouse	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes au thym	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc, crème de marr...						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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/01/2026

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026
Convive : PRIMAIRE
Repas : DÉJEUNER
Date : 29/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Salade carotte chou rouge râ...									X		X				X
Boulettes au boeuf et volail...					X										X
Purée de pomme de terre						X									
Dessert lacté gélifié au cho...						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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026
Convive : PRIMAIRE
Repas : DÉJEUNER
Date : 30/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Merlu PMD et crumble chorizo					X	X						X			
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Yaourt nature sucré						X									
Salade de fruits frais	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL

Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Quinoa façon taboulé, carott...						X			X						X
Soupe au chou fleur						X									
Endives aux croutons					X										
Saucisse de Toulouse	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Torsade carottes batonnets p...					X	X									
Haricots coco sauce tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Torsades					X										
Carottes au thym	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote poire allégée en sucres	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc, crème de marr...						X								X	
Gaufre au sucre					X	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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL

Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja

* 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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL
Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027
Convive : COLLEGE
Repas : DÉJEUNER
Date : 27/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Falafels aux pois chiche, fè...					X										
Couscous aux boulettes de bo...	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Semoule					X										
Légumes couscous	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Fromage fondu carré						X									
Gouda						X									
Assortiment de yaourts						X									
Banane au caramel	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Entremets chocolat						X									
Crumble aux pommes à la cann...				X	X										
Sauce au fromage blanc, ment...						X			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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL

Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja

* 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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL

Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Salade de lentilles aux céré...					X										X
Soupe aux champignons						X									
Salade carotte chou rouge râ...										X		X			X
Nuggets de poulet	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Rôti de porc sauce dijonnaise					X	X				X					X
Nuggets de blé					X										
Purée de pomme de terre						X									
Fondue de poireau	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote pommes et bananes al...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Entremets flan saveur pistache						X									
Cake aux carottes	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL

Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja

* 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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL
Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027
Convive : COLLEGE
Repas : DÉJEUNER
Date : 30/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Merlu PMD et crumble chorizo					X	X							X		
Cuisse de poulet rôti au jus															
Quiche au maroilles AOP					X	X						X			
Riz créole															
Epinards en branche béchamel					X	X									
Fromage fondu La vache qui rit							X								
Emmental							X								
Assortiment de yaourts							X								
Corbeille de fruits															
Salade de fruits frais															
Mousse pâte à tartiner noisette				X			X								X
Tartelette Pasteis de nata						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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL

Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja

* 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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Quinoa façon taboulé, carott...						X			X						X
Feuilleté au fromage fondu					X	X									
Soupe au chou fleur						X									
Carottes rapées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Endives aux croutons					X										
Vinaigrettes bar moutarde et...										X					X
Merlu PMD sauce champignons ...						X						X			
Saucisse de Toulouse	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Torsade carottes batonnets p...					X	X									
Haricots coco sauce tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Torsades					X										
Carottes au thym	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais demi sel						X									
Montcadi croute noire						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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Assortiment de yaourts						X									
Corbeille de fruits															
Compote poire allégée en sucre															
Fromage blanc, crème de marr...						X									X
Donuts sucré DCG						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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Salade de tomates, maïs, har...									X						X
Carottes rapées															
Pommes de terre à la ciboulette															
Salade au chèvre et croûtons					X	X									
Vinaigrettes bar moutarde et...										X					X
Falafels aux pois chiche, fè...					X										
Couscous végétal															
Couscous aux boulettes de bo...															
Semoule					X										
Légumes couscous															
Fromage fondu carré						X									
Gouda						X									
Assortiment de yaourts						X									
Banane au caramel															

* 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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Dessert lacté gélifié au cho...					X									
Crumble aux pommes à la cann...				X	X									
Donuts sucré DCG					X	X								
Sauce au fromage blanc, ment...						X			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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Cake des alpages (tartifett...)					X	X					X				X
Carottes rapées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pomelos	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Cubes de betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Vinaigrettes bar moutarde et...									X						X
Oeuf dur sauce aurore					X	X					X				
Beignets de poisson blanc					X	X			X			X			
Rôti de dinde sauce brune					X										X
Boulgour					X										
Gratin de navets et oignons ...					X	X									X
Fromage frais Saint bricet						X									
Pont l'évêque AOP						X									
Assortiment de yaourts						X									
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* 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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Compote pommes et fraises al...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Mousse au chocolat					X									
Gaufre au sucre					X	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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026
Convive : LYCEE
Repas : DÉJEUNER
Date : 29/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Salade de lentilles aux céré...					X									X	
Soupe aux champignons						X									
Carottes rapées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade carotte chou rouge râ...									X		X				X
Vinaigrettes bar moutarde et...										X					X
Boulettes au boeuf et volail...					X									X	
Rôti de porc au jus	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Nuggets de blé					X										
Purée de pomme de terre						X									
Fondue de poireau	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Cantafrais						X									
Brie						X									
Assortiment de yaourts						X									
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* 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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Compote pommes et bananes al...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Entremets flan saveur pistache					X									
Dessert lacté gélifié au cho...					X									
Cake aux carottes ND					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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Salade de pâtes sauce cocktail					X				X		X				X
Soupe végétale légumes d'aut...														X	
Carottes rapées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Champignons à la crème persi...					X										
Vinaigrettes bar moutarde et...									X						X
Merlu PMD et crumble chorizo				X	X							X			
Cuisse de poulet rôti au jus	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Galette mexicaine (boulgour,...)				X							X				
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Choux de bruxelles	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage fondu La vache qui rit					X										
Emmental					X										
Assortiment de yaourts					X										
Corbeille de fruits	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* 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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Menus Notre Dame 05/01/2026 au 08/03/2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Salade de fruits frais	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Mousse pâte à tartiner noisette				X		X									X
Tartelette Pasteis de nata					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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Cafet du 15 décembre au 8 février 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/01/2026

* 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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Cafet du 15 décembre au 8 février 2026
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 27/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Yaourt brassé aux fruits mixés						X									
Banane	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Eau de source Cristaline 50CL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade farfalle, jambon (por...					X	X			X						X
Salade jambon (porc), emment...					X	X			X						X
Baguettine Farine LR jambon ...					X	X									
Ciabatta Kebab (poulet kebab...)					X	X				X					
hot dog cafet				X	X										
Pomme frites	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pizza reine					X	X									
1/2 Panini pâte à tartiner c...				X	X	X								X	
Cookie pépites chocolat au l...					X	X				X			X		
Muffin nature aux pépites de...					X	X				X			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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Cafet du 15 décembre au 8 février 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja

* 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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Cafet du 15 décembre au 8 février 2026
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 28/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Yaourt brassé aux fruits mixés						X									
Banane	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Eau de source Cristaline 50CL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade farfalle, jambon (por...					X	X			X						X
Salade jambon (porc), emment...					X	X			X						X
Baguettine Farine LR jambon ...					X	X									
Ciabatta Kebab (poulet kebab...)					X	X					X				
Pomme frites	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
SAUCE BOLOGNAISE					X										
1/2 Panini pâte à tartiner c...				X	X	X									X
Cookie pépites chocolat au l...					X	X					X				X
Muffin nature aux pépites de...					X	X					X				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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Cafet du 15 décembre au 8 février 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja

* 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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Cafet du 15 décembre au 8 février 2026
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 29/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Yaourt brassé aux fruits mixés						X									
Banane	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Eau de source Cristaline 50CL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade farfalle, jambon (por...					X	X			X						X
Salade jambon (porc), emment...					X	X			X						X
Baguettine Farine LR jambon ...					X	X									
Ciabatta Kebab (poulet kebab...)					X	X				X					
hot dog cafet				X	X										
Pomme frites	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pizza reine					X	X									
1/2 Panini pâte à tartiner c...				X	X	X								X	
Cookie pépites chocolat au l...					X	X				X				X	
Muffin nature aux pépites de...					X	X				X				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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Cafet du 15 décembre au 8 février 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja

* 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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION
Menu : Cafet du 15 décembre au 8 février 2026
Convive : ADULTE (E)
Repas : DÉJEUNER
Date : 30/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Yaourt brassé aux fruits mixés						X									
Banane	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Eau de source Cristaline 50CL	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade farfalle, jambon (por...					X	X			X						X
Salade jambon (porc), emment...					X	X			X						X
Baguettine Farine LR jambon ...					X	X									
Ciabatta Kebab (poulet kebab...)					X	X				X					
hot dog cafet				X	X										
Pomme frites	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pizza reine					X	X									
1/2 Panini pâte à tartiner c...				X	X	X								X	
Cookie pépites chocolat au l...					X	X				X			X		
Muffin nature aux pépites de...					X	X				X			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 : FR001493 - REZE NOTRE DAME RESTAURATION

Menu : Cafet du 15 décembre au 8 février 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja

* 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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL
Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027
Convive : PRIMAIRE
Repas : DÉJEUNER
Date : 26/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Quinoa façon taboulé, carott...						X			X						X
Endives aux croutons					X										
Saucisse de Toulouse	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes au thym	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc, crème de marr...						X									X
Madeleine					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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL

Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Couscous végétal	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Fromage fondu Carré						X									
Banane au caramel	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Crumble aux pommes à la cann...				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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL

Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Salade de lentilles aux céré...					X									X	
Salade carotte chou rouge râ...									X		X				X
Boulettes de boeuf et volail...					X									X	
Purée de pomme de terre						X									
Dessert lacté chocolat à boire						X									
Dessert lacté saveur vanille...						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 : FR200766 - REZE SAINT-PAUL

Menu : ECOLE ET COLLEGE ST PAUL - Hiver2 2026 20027

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* 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
Merlu PMD et crumble chorizo					X	X						X			
Riz créole	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
POMME	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade de fruits frais	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
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.