

## CUISINE DE ELNE

### Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TÉMOIN	lundi, 8 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Carottes râpées Bio	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Colin sauce bourride sétoise	x			x		x	x		x		x	x		
	Riz parfumé	Sans allergène connu													
	Yaourt sucré							x							
	Cocktail de fruits du soleil	Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	mardi, 9 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
	Rôti d'agneau Label Rouge sauce brune	x					x					x			
	Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	Rondelé nature							x							
	Banane RUP	Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	mercredi, 10 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Paupiette de veau à l'estragon aux petits oignons	x					x	x							x
	Farfalles Bio						x	x							
	Cantal AOP							x							
	Purée de pommes pêches Bio	Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	jeudi, 11 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Betteraves Bio	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Omelette nature Bio							x				x			
	Mousseline de petits pois	x						x							
	Fromage blanc aux fruits							x							
	Pomme HVE locale	Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	vendredi, 12 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Endives	Sans allergène connu													
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Wings de poulet barbecue	Sans allergène connu													
	Pommes noisettes	Sans allergène connu													
	Kiri							x							
	Purée de pommes poires Bio	Sans allergène connu													

\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

## CUISINE DE ELNE

### Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus		Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN		lundi, 15 avril 2024															
échantillon		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
	Avocat	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette	x									x						
	Brandade de morue							x				x					
	Croûtons						x										
	Emmental Bio							x									
	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN		mardi, 16 avril 2024															
échantillon		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
	Radis	Sans allergène connu															
	Beurre individuel							x									
	Aiguillettes de poulet au jus						x					x					
	Riz pour paella	x			x					x							
	Crème dessert chocolat							x							x		
	Orange Bio	Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN		mercredi, 17 avril 2024															
échantillon		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
	Salade de coquillettes Bio au thon	x					x				x	x	x				
	Poisson meunière						x	x					x				
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu															
	St Nectaire AOP							x									
	Eclair au chocolat						x	x				x			x		
REPAS TEMOIN		jeudi, 18 avril 2024															
échantillon		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
	Salade verte locale	Sans allergène connu															
	Oeuf dur Bio											x					
	Bidon vinaigrette	x									x						
	Mijoté de légumes et pois chiches	Sans allergène connu															
	Semoule Bio			x			x										
	Tomme Noire IGP							x									
	Kiwi Bio local	Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN		vendredi, 19 avril 2024															
échantillon		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
	Pizza au fromage						x	x									
	Boeuf Bio Stroganoff	x					x	x			x		x				
	Carottes Bio persillées	Sans allergène connu															
	Yaourt fraise local							x									
	Banane RUP	Sans allergène connu															

\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.