Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

9 novembre 2026 - Dejeuner, trame 1-passy buzenval college dejeuner

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Pommes de terre au thon et mayonnaise					OUI	OUI			OUI			OUI		OUI		
Chou blanc vinaigrette			OUI								OUI	OUI		OUI		
Potage du jardinier											OUI					
Boulettes bœuf sauce tomate			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Filet colin et citron			OUI			OUI			OUI							
Semoule			OUI													
Légumes couscous											OUI	OUI				
Salade de fruits au sirop		OUI														
Compote de pommes		OUI														
Fromage blanc									OUI							
Sucre dosette		OUI														
Sel dosette		OUI														
Poivre dosette		OUI														
Sce salade						OUI			OUI			OUI		OUI		

- **Information incomplète ou non communiquée ! Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, …)**
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, …). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
dosette																

- **Information incomplète ou non communiquée ! Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, …)**
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, …). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

10 novembre 2026 - Dejeuner, trame 1-passy buzenval college dejeuner

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Betteraves ciboulette vinaigrette					OUI				OUI			OUI		OUI		
Taboulé			OUI											OUI		
Potage du jardinier											OUI					
PV -Gnocchis mozzarella tomates			OUI						OUI					OUI		
Blé aux petits légumes			OUI								OUI					
Courgettes sautées			OUI								OUI					
Blé aux petits légumes			OUI								OUI					
Mousse saveur crème brûlée					OUI				OUI							
Compote de pommes bananes (indiv.)		OUI														
Fromage blanc									OUI							
Sucre dosette		OUI														
Sel dosette		OUI														
Poivre dosette		OUI														

- **Information incomplète ou non communiquée ! Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, …)**
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, …). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Sce salade dosette						OUI			OUI			OUI		OUI		

- **Information incomplète ou non communiquée ! Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, …)**
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, …). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

11 novembre 2026 - Dejeuner, trame 1-passy buzenval college dejeuner

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Œufs durs mayonnaise					OUI				OUI			OUI		OUI		
Carottes râpées					OUI				OUI			OUI		OUI		
Potage de légumes frais			OUI						OUI							
Nuggets de volaille			OUI					OUI	OUI	OUI	OUI	OUI				
Nuggets de poisson			OUI			OUI										
Pommes de terre grenailles rôties		OUI														
Brocolis à l'échalote		OUI														
Riz au lait			OUI					OUI	OUI							
Compote de pommes allégée en sucre		OUI														
Fromage blanc de campagne									OUI							
Sucre dosette		OUI														
Sel dosette		OUI														
Poivre dosette		OUI														

- **Information incomplète ou non communiquée ! Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, …)**
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, …). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Sce salade dosette						OUI			OUI			OUI		OUI		
Ketchup dosette			OUI								OUI					

- **Information incomplète ou non communiquée ! Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, …)**
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, …). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

12 novembre 2026 - Dejeuner, trame 1-passy buzenval college dejeuner

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade de lentilles vertes aux oignons			OUI		OUI				OUI			OUI		OUI		
Emincé Chou rouge vinaigrette			OUI		OUI						OUI	OUI		OUI		
Potage du jardinier											OUI					
Parmentier de bœuf					OUI			OUI	OUI					OUI		
Filet de lieu noir						OUI			OUI							
Panaché de salades vinaigrette			OUI								OUI	OUI		OUI		
Purée de pommes de terre								OUI	OUI					OUI		
Cookie chocolat pépites chocolat			OUI		OUI			OUI	OUI	OUI						
Fromage blanc									OUI							
Sucre dosette		OUI														
Sel dosette		OUI														
Poivre dosette		OUI														
Sce salade						OUI			OUI			OUI		OUI		

- **Information incomplète ou non communiquée ! Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, …)**
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, …). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
dosette																

- **Information incomplète ou non communiquée ! Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, …)**
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, …). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

13 novembre 2026 - Dejeuner, trame 1-passy buzenval college dejeuner

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade de pâtes au pesto			OUI		OUI				OUI	OUI	OUI	OUI		OUI		
Laitue iceberg aux noix										OUI						
Potage du jardinier											OUI					
Saucisses de volaille			OUI					OUI	OUI			OUI				
Poisson pané, citron			OUI		OUI	OUI		OUI	OUI			OUI		OUI		OUI
Riz créole		OUI														
Ratatouille légumes			OUI		OUI				OUI		OUI			OUI		
Ananas au sirop		OUI														
Compote pommes-bananes		OUI														
Fromage blanc									OUI							
Sucre dosette		OUI														
Sel dosette		OUI														
Poivre dosette		OUI														
Sce salade dosette						OUI			OUI			OUI		OUI		

- **Information incomplète ou non communiquée ! Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, …)**
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, …). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

- **Information incomplète ou non communiquée ! Merci de prendre contact avec le responsable de la restauration pour des informations plus précises. (ex : étiquettes, …)**
- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, …). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, …).**