Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

Menus du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

9 novembre 2026 - Dejeuner, trame 2-passy buzenval lycee 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					
Colin et citron			OUI			OUI			OUI							
Semoule			OUI													
Légumes couscous											OUI	OUI				
Salade de fruits au sirop		OUI														
Compote de pommes		OUI														
Yaourt nature									OUI							
Yaourt aromatisé									OUI							
Yaourt aux fruits									OUI							
Yaourt velouté aux fruits mixés									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
Crème dessert chocolat					**OUI**			**OUI**	**OUI**							
Crème dessert vanille					**OUI**				**OUI**							
Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel									**OUI**							
Liégeois vanille									**OUI**							
Liégeois chocolat					**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

10 novembre 2026 - Dejeuner, trame 2-passy buzenval lycee 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 de Carottes		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														
Yaourt nature									OUI							
Yaourt aromatisé									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
Yaourt aux fruits									OUI							
Yaourt velouté aux fruits mixés									OUI							
Crème dessert chocolat					OUI			OUI	OUI							
Crème dessert vanille					OUI				OUI							
Liégeois chocolat					OUI			OUI	OUI							
Liégeois vanille									OUI							
Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel									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 2-passy buzenval lycee 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							
Cuisse poulet au paprika			OUI		OUI				OUI		OUI	OUI				
Hoki,citron			OUI		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														
Yaourt nature									OUI							
Yaourt aromatisé									OUI							
Yaourt aux fruits									OUI							
Yaourt velouté aux fruits mixés									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
Crème dessert chocolat					**OUI**			**OUI**	**OUI**							
Crème dessert vanille					**OUI**				**OUI**							
Liégeois chocolat					**OUI**			**OUI**	**OUI**							
Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel									**OUI**							
Liégeois vanille									**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 2-passy buzenval lycee 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						
Yaourt nature									OUI							
Yaourt aromatisé									OUI							
Yaourt aux fruits									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
Yaourt velouté aux fruits mixés									OUI							
Crème dessert chocolat					OUI			OUI	OUI							
Crème dessert vanille					OUI				OUI							
Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel									OUI							
Liégeois vanille									OUI							
Liegeois chocolat					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

13 novembre 2026 - Dejeuner, trame 2-passy buzenval lycee 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		
Céleri rémoulade					OUI				OUI		OUI	OUI		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														
Yaourt nature									OUI							
Yaourt aromatisé									OUI							
Yaourt aux fruits									OUI							
Yaourt velouté aux fruits mixés									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
Crème dessert chocolat					**OUI**			**OUI**	**OUI**							
Crème dessert vanille					**OUI**				**OUI**							
Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel									**OUI**							
Liégeois vanille									**OUI**							
Liegeois chocolat					**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, …).**