

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Période : 01/12/2025 au 19/12/2025

Site : ADR EPINAL

Prestation : DEJEUNER

Contrat : EPINAL

Convive : Elémentaire,Elémentaire s/viande

[illegible]

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Elémentaire s/viande															
Date	Plat Name	Lait	Soja	Oeuf	Poisson	Crustacés	Blé / Gluten	Fruits à coques	Sésame	Sulfites	Arachides	Céleri	Moutarde	Lupin	Mollusques
lun 8 Décembre	Potage de légume BIO														
	Paupiette saumon hollandaise	X	X	X	X		X			X					
	Pdt rissolée														
	Camembert BIO	X													
	Yaourt arôme vanille bio ind.	X													
mar 9 Décembre	Salade de penne vgte pesto	X		X			X								
	Colin Alaska meunière citron	X		X	X		X								
	Carottes persillées	X													
	Cantal AOP	X													
	Fruit de saison BIO														
jeu 11 Décembre	Potage Pdt poireau BIO (Oignon	X													
	Choucroute de la mer	X			X	X	X			X					X
	Munster	X													
	Tarte aux prunes VRAC	X		X			X								
ven 12 Décembre	Céleri râpé fromage blanc	X										X			
	Blanquette haricot blc potiron et riz BIO	X													
	Emmental BIO	X													
	Purée pomme crème de marron														
lun 15 Décembre	Potage de patate douce	X													
	Parmentier BIO de poisson	X			X										
	Salade verte BIO.														
	Coulommiers	X													
	Fruit de saison BIO														
mar 16 Décembre	Salade verte et maïs vgte BIO												X		
	Couscous de légumes BIO						X					X			

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Elémentaire s/viande																
Date	Plat Name	Lait	Soja	Oeuf	Poisson	Crustacés	Blé / Gluten	Fruits à coques	Sésame	Sulfites	Arachides	Céleri	Moutarde	Lupin	Mollusques	
mar 16 Décembre	Tomme BIO	X														
	Crème dessert au chocolat	X														
jeu 18 Décembre	Potage dubarry BIO (Oignons no	X														
	Filet colin sce concarnoise	X			X		X									
	Petits pois carottes au jus															
	Carré lait bio	X														
	Fruit de saison															
ven 19 Décembre	Terrine St Jacques sce cocktail VRAC	X		X	X	X				X			X		X	
	Colin Alaska sce miel épice				X		X			X						
	Pdt noisette															
	Saint Nectaire AOC	X														
	Bûche de Noël au chocolat	X		X			X									

[illegible]

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

[illegible]

Liste des allergènes contenus dans les plats clients

Elémentaire

Date	Plat Name	Lait	Soja	Oeuf	Poisson	Crustacés	Blé / Gluten	Fruits à coques	Sésame	Sulfites	Arachides	Céleri	Moutarde	Lupin	Mollusques
ven 12 Décembre	Purée pomme crème de marron														
lun 15 Décembre	Potage de patate douce	X													
	Hachis parmentier Boeuf BIO	X													
	Salade verte BIO.														
	Coulommiers	X													
	Fruit de saison BIO														
mar 16 Décembre	Salade verte et maïs vgte BIO												X		
	Couscous de légumes BIO						X					X			
	Tomme BIO	X													
	Crème dessert au chocolat	X													
jeu 18 Décembre	Potage dubarry BIO (Oignons no	X													
	Filet colin sce concarnoise	X			X		X								
	Petits pois carottes au jus														
	Carré lait bio	X													
	Fruit de saison														
ven 19 Décembre	Terrine St Jacques sce cocktail VRAC	X		X	X	X				X			X		X
	Emincé de dinde miel épice						X			X					
	Pdt noisette														
	Saint Nectaire AOC	X													
	Bûche de Noël au chocolat	X		X			X								