

## LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte Vinaigrette									X					
Croutons					X									
Dès de cantal														
Sauté de Bœuf LR														
Duo de petit pois et carottes														
Mousse chocolat						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Betteraves														
Vinaigrette									X					
Pates					X									
Sauce à l'égrené végétal													X	
Yaourt nature						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Roti de veau LR														
Pommes de terre														
Camembert						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Potage légumes		X			X									
Omelette bio										X				
Courgettes sautées														
Galette frangipane	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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpée														
Vinaigrette									X					
Parmentier de poisson blanc					X						X			
Purée de potiron					X									
Lacté saveur vanille					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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Sauté de dinde														
Carottes persillées														
Blé					X									
Tomme blanche						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Emincé d'endives														
Vinaigrette moutarde									X					
Bleu d'auvergne					X									
Couscous végétal aux cinq légumes				X							X			X
Crème dessert vanille					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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Cèleri rémoulade		X												
Roti de porc Roti de dinde														
Sauce aigre douce				X					X					
Jardinière de légumes														
Purée de pommes						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Soupe de lentilles et patates douces														
Nuggets à l'emmental					X	X				X				
Haricots verts														
Yaourt aromatisé						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte et oignons frits														
Vinaigrette aux agrumes									X					
Colin d'Alaska pané				X							X			
Purée de chou-fleur et de pommes de terre					X									
Cake aux poires				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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Cuisse de poulet rôti														
Crumble de courgettes					X									
Petit fromage aux fruits														
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Potage de légumes					X									
Crozets					X									
Sauce fromage tartiflette emmental						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Coleslaw		X							X	X				
Dès de tomme blanche						X								
Gratin pdt, poulet et fromage cheddar						X								
Salade verte														
Eclair chocolat					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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Panais rémoulade aux pommes										X				
Hamburger végétarien					X	X				X				
Pomme paillasson					X									
Ketchup					X									X
Smoothie poires miel						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Emincé de saumon											X			
Sauce oseille					X				X					
Purée de brocolis						X								
Pointe de brie						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Blanquette de veau LR					X									
Pomme de terre et carottes														
Pavé demi-sel						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Potage potiron					X	X								
Fajitas					X					X			X	
Égrené végétal					X								X	
Mousse chocolat						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Emincé de dinde														
Sauce moutarde					X				X					
Haricots blancs														
Fromage de lait de vache et de lait de chèvre						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou blanc, maïs					X									
Riz bio														
Sauce lentilles verte														
Brownie haricots rouges chocolat					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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/01/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Bâtonnet de carottes rôtis									X					
Filet de hoki											X			
Sauce dieppoise			X					X						
Epinards béchamel					X	X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Escalope de dinde														
Sauce tikka massala					X	X				X				
Spaghetti aux brocolis					X									
Coulommiers						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte Vinaigrette									X					
Mimolette						X								
Quenelles					X	X				X				
Sauce tomate					X									
Riz														
Yaourt nature														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes rappées vinaigrette									X					
Sauté de bœuf LR														
Sauce aux olives					X								X	X
Gratin de chou-fleur					X	X								
Crème dessert au chocolat						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Soupe de lentilles					X									
Tarte aux fromages					X	X								
Haricots verts														
Crêpes nature					X	X					X			
Confiture														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Filet de merlu											X			
Sauce curry					X									
Boulgour					X									
Saint nectaire						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Sauté de porc Sauté de dinde														
Sauce caramel					X									
Haricots beurre														
Pommes de terre														
Pont l'évêque						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Velouté de légumes					X	X								
Fromage fondu						X								
Orge perlé					X									
Crème de lentilles au curry et mais					X	X								
Chouquettes à la crème					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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou-fleur vinaigrette									X					
Dès d'edam						X								
Sauté de poulet au poivre														
Pommes smile														
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte														
Croutons					X									
Vinaigrette à l'huile de noix	X			X					X			X		
Emmental						X								
Sorrisi ricotta épinards					X	X								
Sauce crème					X	X								
Purée de pommes														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade coleslaw		X							X					
Dès de saint nectaire						X								
Filet de colin sauce citron											X			
Purée de courges et de pdt					X	X								
Dessert lacté poire cassis						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Sauté de bœuf LR														
Sauce au romarin					X									
Blé bio à la tomate					X									
Yaourt nature et confiture						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Feuilleté au fromage fondu					X	X								
Penne					X									
Korma végétarien					X								X	
Chou-fleur et Cranberry													X	X
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou rouge vinaigrette									X					
Dès de gouda						X								
Sauté de dinde au curry					X									
Lentilles au jus														
Tarte fine aux pommes					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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpées vinaigrette									X					
Omelette à l'emmental						X				X				
Haricots verts														
Muffin aux pépites de chocolat				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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Filet de hoki											X			
Sauce végétale à la menthe épice kebab					X								X	
Purée de butternut						X								
Camembert						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Endives émincées														
Vinaigrette									X					
Cantal					X									
Sauté de dinde sauce au paprika				X										
Choux de Bruxelles														
Gaufre nappée chocolat				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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Potage aux poireaux					X									
Pizza aux trois fromage					X	X								
Salade verte vinaigrette									X					
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Macédoine vinaigrette									X					
Steak haché de bœuf sauce barbecue					X					X				X
Macaronis bio					X									
Petit fromage frais aux fruits						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 26/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Œufs durs à la florentine					X	X			X	X				
Epinards et pdt sauce béchamel					X	X				X				
Saint nectaire						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/02/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de lentilles									X					
Emmental						X								
Colin d'Alaska											X			
Brocolis bio														
Purée de pommes bio														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/03/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte Vinaigrette									X					
Dès de cantal					X									
Saucisse de volaille				X										
Haricots verts														
Dessert lactée vanille caramel					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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/03/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Riz bio														
Sauce chili					X									
Petit mouillé fromage frais						X								
Fruit de saison														

\* 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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/03/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Emincé de chou rouge														
Vinaigrette balsamique									X					
Roti de bœuf LR														
Gnocchis et emmental râpée				X	X									
Cake chocolat				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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/03/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpées Vinaigrette									X					
Pates torsades					X									
Boulette de légumes					X									
Fromage blanc						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 : FR181107 - CC FRESNES

Menu : Menu Scolaire janvier et février 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/03/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Betteraves, croutons vinaigrette					X				X					
Dès d'emmental						X								
Filet de merlu sauce agrumes											X			
Pommes de terre quartier avec peau														
Fruit de saison														

\* 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.