ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

DEJEUNER

Lundi 25 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Melon														
Saute de boeuf a l'ail					X	X				X		X	X	X
Saute de boeuf mixee (bebe)														
Gratin nimois														
Puree d'aubergine bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Yaourt nature						X								
Compote pomme poire maison (creche et bebe)														
Glace pot vanille chocolat						X								

Mardi 26 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Salade de haricots coco a la coriandre									X					X
Lasagne aux lÉgumes du soleil					X	X				X		X		
Saute de poulet mixÉs (bÉbÉ)														
Puree carotte bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Beaufort						X								
Petits suisses nature						X								

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Compote pomme abricots maison (creche et bebe)														
Peches de saison (blanches)														

Mercredi 27 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Tomate mimosa				X	X	X	X		X	X		X	X	X
Roti de veau sauce sauce roquefort					X	X				X		X		X
Saute de veau mixee (bebe)														
Puree brocolis bio maison (bebe)														
Puree de celeri rave		X			X	X				X				
Puree pdt maison pour bebe														
Buche de chevre						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme framboise maison (creche et bebe)														
Framboises														

Jeudi 28 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Taboule maison					X									
Saute de porc aux pruneaux (cuisson de nuit)					X					X		X		X
Saute de porc mixee (bebe)														
Carottes et navets persilles		X				X								
Puree h.verts maison pour bebe														
Puree pdt maison pour bebe														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Fromage blanc						X								
Picodon						X								
Compote pomme cassis maison (creche et bebe)														
Yaourt fermier nature						X								

Vendredi 29 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Creme dubarry					X	X				X				
Filet de colin sauce citronne						X				X	X	X		X
Pave de merlu mixee (bebe)														
Pepinettes					X					X				
Puree celeri-rave bio maison (bebe)		X												
Puree pdt maison pour bebe														
Saint nectaire a la coupe						X								
Yaourt fermier nature						X								
Cerises														
Compote pomme melon maison (creche et bebe)														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

DEJEUNER

Lundi 02 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Melon														
Escalope viennoise sauce tomate (100g)					X					X		X		X
Filet de poulet mixee (bebe)														
Gratin de brocolis					X	X				X		X		
Puree brocolis bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Yaourt nature						X								
Cake au chocolat (gastros) et creme anglaise					X	X				X		X	X	
Compote pomme mirabelle maison (creche et bebe)														

Mardi 03 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Quiche lorraine (maison)					X	X				X				
Filet de fletan au citron											X			

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Filet de fletan mixee (bebe)											X			
Perles et ratatouille					X					X				
Puree carotte bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Petits suisses nature						X								
Saint agur						X								
Abricots frais														
Compote pomme fraise maison (creche et bebe)														

Mercredi 04 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Concombre a la ciboulette									X					X
Saute de boeuf mixee (bebe)														
Steak hache de boeuf nature														
Puree de fenouil maison (bebe)														
Riz		X												
Puree pdt maison pour bebe														
Saint bricet						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme peche maison (creche et bebe)														
Nectarines (blanches)														

Jeudi 05 Juillet 2018

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Tomate mozzarella						X			X					X
Noix de joue de porc confite														
Saute de porc mixee (bebe)														
Puree courgettes bio maison (bebe)														
Puree de courgette fraiche		X			X	X				X				
Puree pdt maison pour bebe														
Camembert						X								
Fromage blanc						X								
Compote de pomme sans sucre coupelle														
Compote pomme banane maison (creche et bebe)														
Galettes au beurre du poitou					X	X				X				

Vendredi 06 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
MACEDOINE MAYONNAISE									X	X			X	X
Ravioli tomate		X			X	X				X				
Saute de veau mixee (bebe)														
Puree de petits pois bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Petits suisses nature						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme poire maison (creche et bebe)														
Fraises														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

DEJEUNER

Lundi 09 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
MACEDOINE MAYONNAISE									X	X			X	X
Saute de dinde au paprika					X	X				X		X		X
Saute de dinde mixee (bebe)														
Puree carotte bio maison (bebe)														
Puree de lentilles corail bio						X								X
Puree pdt maison pour bebe														
Morbier						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme abricots maison (creche et bebe)														
Peches de saison (jaunes)														

Mardi 10 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Salade de tomate									X					X
Filet mignon de porc au jus					X					X		X		X
Saute de porc mixee (bebe)														
Crozet				X	X	X				X				
Puree courgettes bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Fromage blanc						X								
Yaourt fermier nature						X								
Compote pomme framboise maison (creche et bebe)														

Mercredi 11 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Celeri remoulade		X							X	X			X	X
Filet de poulet sauce champignons					X	X				X		X		X
Saute de canard mixee (bebe)														
Haricots verts persilles						X								
Puree h.verts maison pour bebe														
Puree pdt maison pour bebe														
Comte a la coupe						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme banane maison (creche et bebe)														
Gateau de semoule (maison)					X	X								

Jeudi 12 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Melon														
Saute de boeuf mixee (bebe)														
Steak hache de boeuf sauce marchand de vin					X	X				X		X		X

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Macaronis					X					X				
Puree d'aubergine bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Cantal						X								
Petits suisses nature						X								
Compote pomme myrtille maison (creche et bebe)														
Glace pot vanille chocolat						X								

Vendredi 13 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Potage parisien					X	X								
Coeur de filet de merlu sauce asperge		X			X	X				X	X	X		X
Pave de merlu mixee (bebe)														
Puree blettes maison (bebe)														
Riz aux brocolis														
Puree pdt maison pour bebe														
Chaource						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme prunes maison (creche et bebe)														
Fraises														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

DEJEUNER

Lundi 16 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Salade de l'artois									X					X
Saute de blanc de poulet aux petits legumes		X			X	X				X		X		X
Saute de poulet mixÉs (bÉbÉ)														
Boulgour					X									
Puree chou fleur bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Ossau iraty						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme fraise maison (creche et bebe)														
Poire au sirop														

Mardi 17 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Cake aux courgettes et sauce creme ciboulette				X		X				X		X		
Roti de boeuf														
Saute de boeuf mixee (bebe)														
Haricots verts persilles						X								

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Puree h.verts maison pour bebe														
Puree pdt maison pour bebe														
Camembert						X								
Petits suisses nature						X								
Abricots frais														
Compote pomme banane maison (creche et bebe)														

Mercredi 18 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Salade verte									X					X
Saute de porc mixee (bebe)														
Tartiflette					X	X				X		X		
Puree carotte bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Petits suisses nature						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme poire maison (creche et bebe)														

Jeudi 19 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Taboule maison					X									

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Sauté de veau au romarin						X								X
Saute de veau mixee (bebe)														
Petits pois a la francaise		X				X								
Puree de petits pois bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Carre frais						X								
Fromage blanc						X								
Compote pomme prunes maison (creche et bebe)														
Fraises														

Vendredi 20 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Melon														
Filet de hoki creme de ciboulette					X	X				X	X	X		X
Filet de hoki mixee (bebe)											X			
Puree courgettes bio maison (bebe)														
Tagliatelles					X									
Puree pdt maison pour bebe														
Fromage blanc						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme peche maison (creche et bebe)														
Framboises														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

GOUTER

Lundi 25 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme poire maison (creche et bebe)														
Baguette					X									

Mardi 26 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Lait						X								
Sirop grenadine														
Pain d'epices					X									

Mercredi 27 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Fromage blanc						X								
Langue de chat collation					X	X				X				

Jeudi 28 Juin 2018

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Banane														
Biscuit madeleine longue					X					X				

Vendredi 29 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Baguette					X									
Petits suisses aux fruits						X								

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

GOUTER

Lundi 02 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
FROMAGE BLANC NATURE (INDIVIDUEL)						X								
Banane														

Mardi 03 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Brioche					X	X				X				
Tablette de chocolat noir														

Mercredi 04 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Yaourt nature						X								
Biscuit madeleine longue					X					X				

Jeudi 05 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Saint moret						X								

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Baguette					X									

Vendredi 06 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														
Pain d'epices					X									

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

GOUTER

Lundi 09 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Petits suisses nature						X								
Baguette					X									

Mardi 10 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme framboise maison (creche et bebe)														
Biscuit petit beurre				X	X	X				X			X	

Mercredi 11 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Pomme de savoie scolaire														
Baguette					X									

Jeudi 12 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Abricots frais														
Galette bretonne					X	X				X				

Vendredi 13 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Fromage blanc						X								
Baguette					X									

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

GOUTER

Lundi 16 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Fromage blanc						X								
Banane														

Mardi 17 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Yaourt nature						X								
Brioche					X	X				X				

Mercredi 18 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Peches de saison (blanches)														
Baguette					X									

Jeudi 19 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Langue de chat collation					X	X				X				

Vendredi 20 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Saint bricet						X								
Baguette					X									

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

COLLATION

Lundi 25 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Mardi 26 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Mercredi 27 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Jeudi 28 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Vendredi 29 Juin 2018

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

COLLATION

Lundi 02 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Mardi 03 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Mercredi 04 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Jeudi 05 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Vendredi 06 Juillet 2018

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

COLLATION

Lundi 09 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Mardi 10 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Mercredi 11 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Jeudi 12 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Vendredi 13 Juillet 2018

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

COLLATION

Lundi 16 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Mardi 17 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Mercredi 18 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Jeudi 19 Juillet 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														

Vendredi 20 Juillet 2018

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 50 09 51 60.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Compote pomme maison (bebe)														