



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
Gratin nimois														
Beaufort						X								
GLACE CONE VANILLE CHOCOLAT	X			X	X	X				X			X	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		
Peches de saison (blanches)														

Jeudi 28 Juin 2018

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Taboule maison					X									
Escalope viennoise					X									
Saute de porc aux pruneaux (cuisson de nuit)					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.

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
Gratin de brocolis					X	X				X		X		
Saint nectaire a la coupe						X								
Cake au chocolat (gastros) et creme anglaise					X	X				X		X	X	

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				
Tarte au fromage					X	X				X				
Filet de fletan au citron											X			
Perles et ratatouille					X					X				
Abricots frais														

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
Tajine d'agneau aux fruits secs				X	X	X				X		X	X	X
Purée de courgette fraîche		X			X	X				X				
Compote de pomme sans sucre coupelle														
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				
Tartelette aux fraises					X	X				X				