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 80 48 06 50.

- 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 18 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Veloute de courgettes		X			X	X								
Saucisse de l'aubrac					X	X				T		T		X
Saute de porc mixee (bebe)														
Haricots blancs a la tomate		X			X									X
Puree epinards maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Plateau fromage(saint nectaire,camenbert, comte) fruits secs				X		X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme banane maison (creche et bebe)														

Mardi 19 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Tarte a l'abondance (maison)				T	X	X				X			T	
Filet de fletan a la creme d'amande				X	X	X				T	X	T		
Filet de merlu mixee (bebe)											X			
Puree de rutabaga						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 80 48 06 50.

- 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 de rutabaga bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Fromage blanc						X								
Compote pomme peche maison (creche et bebe)														
Orange bio														

Mercredi 20 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Soupe de legumes		X	T	T	X	X	T	T	T	X	T		T	
Aiguillettes de poulet au jus		X		X	X	X			X	T		T		X
Saute de dinde mixee (bebe)														
Haricots verts persilles		X												
Puree h.verts maison pour bebe														
Puree pdt maison pour bebe														
Yaourt nature						X								
Compote pomme cassis maison (creche et bebe)														

Jeudi 21 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Betteraves endives et mimolette				X		X			X					X
Carbonnade flamande		X			X				X	T		T		X
Saute de boeuf mixee (bebe)														
Pdt vapeur														

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 80 48 06 50.

- 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 carotte bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Fromage blanc						X								
Compote pomme prunes maison (creche et bebe)														
Speculos creches					X									

Vendredi 22 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Potage aux brocolis		X	T	T	X	X	T	T	T	X	T		T	
Lasagne de potiron et carottes au curcuma		X			X	X				T		T		
Omelettes mixee (bebe)						T				X				
Puree de potiron bio maison (bebe)														
Puree de semoule fine (bebe)					X									
Petits suisses nature sucre						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme poire maison (creche et bebe)														
Poire bio														

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 80 48 06 50.

- 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 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Pizza fromage entree					X	X								
Saute de dinde aux girolles		X			X	X				T		T		X
Saute de dinde mixee (bebe)														
Petits pois jeunes carottes		X				X								
Puree carotte bio maison (bebe)														
Puree de patate douce bio maison (bebe)														
Saint paulin						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme prunes maison (creche et bebe)														
Pomme de Savoie bio														

Mardi 26 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Soupe de lentilles corail, gingembre et croutons		X		T	X	X						T	T	
Omelettes mixee (bebe)						T				X				
Tortis aux legumes sauce reblochon		X			X	X				X		T		
Puree celeri-rave bio maison (bebe)		X												
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 80 48 06 50.

- 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.

Camembert						X								
Fromage blanc						X								
Ananas frais														
Compote pomme myrtille maison (creche et bebe)														

Mercredi 27 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Veloute de courge au cerfeuil et vache qui rit		X				X								
Jambon blanc									X					X
Saute de porc mixee (bebe)														
Puree h.verts maison pour bebe														
Riz														
Puree pdt maison pour bebe														
Coeur de savoie meule tarentaise						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme poire maison (creche et bebe)														
Poire de savoie														

Jeudi 28 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Veloute a la tomate		T			T	X				T			X	
Saute de boeuf mixee (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 80 48 06 50.

- 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.

Steak hache de boeuf au jus					X					T		T		X
Puree de butternut bio maison (bebe)														
Puree de courge de nice bio						X								X
Puree de semoule fine (bebe)					X									
Chaource						X								
Fromage blanc						X								
Compote pomme peche maison (creche et bebe)														
Gateau noix de coco maison						X				X				

Vendredi 29 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Salade de boulgour bio					X									X
Pave de saumon mixe bebe											X			
Pave de saumon sauce citron						X				T	X	T		X
Epinards bechamel					X	X				T		T		
Puree epinards maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Yaourt nature						X								
Compote pomme banane maison (creche et bebe)														
Yaourt fermier 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 80 48 06 50.

- 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 18 Novembre 2019

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

Mardi 19 Novembre 2019

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

Mercredi 20 Novembre 2019

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

Jeudi 21 Novembre 2019

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

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 80 48 06 50.

- 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.

Pain d'epices					X									

Vendredi 22 Novembre 2019

	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 80 48 06 50.

- 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 Novembre 2019

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

Mardi 26 Novembre 2019

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

Mercredi 27 Novembre 2019

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

Jeudi 28 Novembre 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Fromage blanc						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 80 48 06 50.

- 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.

Banane														

Vendredi 29 Novembre 2019

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