

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant



7 septembre 2026 – Déjeuner E Michelet

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Œufs durs à la parisienne					OUI				OUI		OUI	OUI		OUI		
Rouleau de surimi à la mayonnaise			OUI	OUI	OUI	OUI		OUI	OUI			OUI		OUI		
Salade de tomates à la ciboulette		OUI														
Steak haché sauce forestière			OUI						OUI		OUI			OUI		
Merlu huile curcuma paprika			OUI		OUI	OUI		OUI	OUI							
Haricots beurre			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Blé Pilaf			OUI													
Edam									OUI							
Vache qui rit									OUI							
Brie									OUI							
Smoothie pastèque gingembre														OUI		
Ile flottante et crème anglaise					OUI			OUI	OUI							
Corbeille de fruits d'été		OUI														

- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant

8 septembre 2026 - Déjeuner E Michelet



Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Concombre à la menthe					OUI				OUI			OUI		OUI		
Champignons à la grecque			OUI						OUI		OUI	OUI				
Rillettes de thon			OUI		OUI	OUI		OUI	OUI			OUI	OUI	OUI		
Sauce jambon et crème			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Sauce crème d'aubergine			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Torsades			OUI		OUI				OUI							
Topping ciboulette		OUI														
Topping fromage râpé					OUI				OUI							
Fromage à tartiner									OUI							
Cantal A.O.C									OUI							
Camembert									OUI							
Entremets au caramel								OUI	OUI							
Fromage blanc confitureabricot									OUI							
Corbeille de fruits d'été		OUI														

- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant



9 septembre 2026 - Déjeuner E Michelet

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Macédoine mayonnaise					OUI				OUI		OUI	OUI		OUI		
Carottes râpées épicées à la mexicaine			OUI								OUI	OUI	OUI	OUI		
Brocolis vinaigrette			OUI								OUI	OUI		OUI		
Sauté de veau au jus			OUI						OUI		OUI					
Omelette nature					OUI				OUI							
Légumes couscous											OUI	OUI				
Semoule aux des tomates			OUI													
Fournols									OUI							
Mimolette					OUI				OUI							
Samos									OUI							
Salade de fruits à la cannelle		OUI														
Cookie Super Moelleux Noix de Coco			OUI		OUI				OUI	OUI	OUI			OUI		
Corbeille de fruits d'été		OUI														

- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant



10 septembre 2026 - Déjeuner E Michelet

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Melon (FR)		OUI														
Quinoa à la coriandre			OUI		OUI				OUI			OUI		OUI		
Céleri rémoulade					OUI				OUI		OUI	OUI		OUI		
PV -Dhal de lentilles et boulgour			OUI						OUI	OUI		OUI				
Poulet cuisiné citron			OUI						OUI		OUI			OUI		
Pommes de terre grenailles rôties		OUI														
Poêlée de carottes à l'estragon									OUI							
Camembert									OUI							
Gouda									OUI							
Fromage Chanteneige									OUI							
Le 4/4 original Les desserts de ma mamie			OUI		OUI				OUI							
Compote pommes-Fraises		OUI														
Corbeille de fruits d'été		OUI														

- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisée (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**

Liste des Allergènes des plats de votre Restaurant



11 septembre 2026 - Déjeuner E Michelet

Recettes	14 Allergènes Réglementaires															
	Information incomplète ou non communiquée *	Sans Allergène	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Radis croque-au-sel		OUI														
Tomates persillées			OUI								OUI	OUI		OUI		
Salade de lentilles vertes aux oignons			OUI		OUI				OUI			OUI		OUI		
copie de Paupiette du pêcheur sauce creme			OUI	OUI	OUI	OUI		OUI	OUI		OUI			OUI		
Bouletteau jus d'estragon			OUI					OUI	OUI		OUI					
Poêlée de légumes			OUI								OUI					
Riz blanc			OUI		OUI			OUI	OUI		OUI					
Mimolette					OUI				OUI							
Type Emmental									OUI							
Petit Louis									OUI							
Mousse au chocolat noir					OUI			OUI	OUI					OUI		
Panna cotta compotée de mangue								OUI	OUI					OUI		
Corbeille de fruits d'été		OUI														

- **ATTENTION :** Ces données prennent en compte les ingrédients présents dans les matières premières (hors mentions complémentaires relatives aux traces, ...). Les 14 allergènes sont présents dans la cuisine où sont préparés ces repas avec un risque de contaminations croisées. **Ces plats peuvent donc accidentellement CONTENIR ces 14 allergènes sous forme de traces ET aussi d'ingrédients. Cette information est à destination des personnes peu sensibles et sans risque vital.**
- **Les personnes sensibles et/ou avec risque vital sont invitées à prendre contact avec le responsable de restauration pour une prise en charge sécurisés (paniers repas, plats de l'agro-alimentaire sans allergènes, ...).**