

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy DINER mars avril 2026_

Convive : LYCEE

Repas : DÎNER

Date : 13/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Chou rouge	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Feuilleté provençal					X										
Aiguillettes de poulet VF au...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Beignets sticks de mozzarella					X	X					X				
Pommes de terre vapeur	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Haricots verts à l'ail	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage fondu Samos						X									
Yaourt aromatisé						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Beignet chocolat et noisette...				X	X	X					X			X	
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy DINER mars avril 2026_

Convive : LYCEE

Repas : DÎNER

Date : 13/04/2026

Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette

Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	NR	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy DINER mars avril 2026_

Convive : LYCEE

Repas : DÎNER

Date : 14/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
SALADE VERTE AU MAIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Rosette						X									X
Filet de hoki PMD sauce citron			X		X	X						X			
Colombo de porc					X				X						
Macaroni					X										
Ratatouille	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Emmental						X									
Yaourt aromatisé						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Eclair parfum chocolat DCG					X	X					X			X	
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy DINER mars avril 2026_

Convive : LYCEE

Repas : DÎNER

Date : 14/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy DINER mars avril 2026_

Convive : LYCEE

Repas : DÎNER

Date : 15/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Carottes et céleri râpés		X													
OEUF DUR											X				
Hot dog ketchup					X	X					X				
Tarte aux poireaux					X	X					X				
Pommes rissolées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Chou-fleur béchamel					X	X									
Saint Paulin						X									
Yaourt aromatisé						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Muffin vanille aux pépites d...					X	X					X			X	
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy DINER mars avril 2026_

Convive : LYCEE

Repas : DÎNER

Date : 15/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy DINER mars avril 2026_

Convive : LYCEE

Repas : DÎNER

Date : 16/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Tomates BIO et basilic	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Mousse de foie et cornichon					X										X
Sauté de porc sauce caramel	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Quiche aux légumes		X			X	X					X				
Boulgour					X										
Carottes, haricots verts, pe...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Camembert						X									
Yaourt aromatisé						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Pancake DCG					X	X					X				
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy DINER mars avril 2026_

Convive : LYCEE

Repas : DÎNER

Date : 16/04/2026

Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette

Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	NR	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy DINER mars avril 2026_

Convive : LYCEE

Repas : DÎNER

Date : 17/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Feuilleté au fromage fondu					X	X									
Beignet de poisson blanc					X						X			X	
Boulette blé tomate					X										
Blé BIO					X										
Carottes bâtonnets au jus	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Mimolette stick	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Yaourt aromatisé						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Chouquette à la crème vanill...					X	X					X				
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy DINER mars avril 2026_

Convive : LYCEE

Repas : DÎNER

Date : 17/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Artichaut et tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Boulgour en salade					X										
Carottes rapées	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Salade d'endives et pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Tomates	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Filet de colin d'Alaska PMD ...						X						X			
Longe de porc et tapenade						X			X			X			X
Semoule					X										
Légumes couscous		X							X						
Tomme grise						X									
Yaourt nature 115g						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Cookie chocolat					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Fruits coupés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote de pomme	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc aux myrtilles						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Lentilles à l'échalote									X						X
Oeuf dur à la mayonnaise									X		X				X
Carottes et céleri		X													
Concombre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Cubes de betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Chili sin carne						X					X				
Riz et chili con carne (boeu...)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes à la béchamel					X	X									
Carottes fraîches sautées au...	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Cantal AOP						X									
Yaourt nature 115g						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Crème dessert chocolat						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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Fruits coupés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote pommes et pêches all...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc aux myrtilles						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Concombre façon tzatziki						X									X
Pommes de terre à la ciboule...									X						X
Salade d'endives et pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade verte	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pommes de terre à l'échalote	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Filet de cabillaud frais , s...			X		X	X			X		X	X			X
Poulet basquaise					X										
Frites de patates douce ail,...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Brocolis frais	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Brocolis sauce béchamel					X	X									
Bleu						X									
Yaourt nature 115g						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Banana cake surprise (Banane...					X	X					X				
Fruits coupés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote de pomme	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc aux myrtilles						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Macédoine	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade de riz composée (toma...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes rapées	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Endives aux croustons					X										
Cubes de betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Omelette BIO aux herbes						X					X				
Merlu frais au piment d'Espe...												X			X
Purée de lentilles corail à ...									X						
Courgettes au basilic et ail	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Brie						X									
Yaourt nature 115g						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Purée de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : ADULTE (E)

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Fruits coupés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote de banane	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc aux myrtilles						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Artichaut et tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Boulgour en salade					X										
Filet de colin d'Alaska PMD ...						X						X			
Chipolatas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Semoule					X										
Légumes couscous		X							X						
Fromage fondu Kiri						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Cookie chocolat					X	X					X			X	
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2026

Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette

Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	NR	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Lentilles à l'échalote									X						X
Oeuf dur à la mayonnaise									X		X				X
Chili sin carne						X					X				
Riz et chili con carne (boeu...)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes à la béchamel					X	X									
Fromage fondu carré						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Crème dessert chocolat						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2026

Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette

Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	NR	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Macédoine mayonnaise						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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Concombre façon tzatziki						X									X
Pommes de terre à la ciboule...									X						X
Poulet basquaise					X										
Nuggets au blé					X										
Pâtes coquillettes					X										
Brocolis sauce béchamel					X	X									
Fromage fondu Croc lait BIO						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Banana cake surprise (Banane...					X	X					X				
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	NR	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Macédoine	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade de riz composée (toma...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Omelette BIO aux herbes						X					X				
Colin d'Alaska PMD pané riz ...					X							X			
Purée de lentilles corail à ...									X						
Courgettes au basilic et ail	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Chanteneige						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Purée de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : COLLEGE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/04/2026

Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette

Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	NR	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Artichaut et tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes rapées	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Salade d'endives et pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Tomates	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Filet de colin d'Alaska PMD ...						X						X			
Chipolatas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Semoule					X										
Légumes couscous		X							X						
Fromage fondu Kiri						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Cookie chocolat					X	X					X			X	
Cocktail de fruits au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Compote de pomme	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc aux myrtilles						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Oeuf dur à la mayonnaise									X		X				X
Carottes et céleri		X													
Concombre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Cubes de betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Chili sin carne						X					X				
Riz et chili con carne (boeu...)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes à la béchamel					X	X									
Fromage fondu carré						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Crème dessert chocolat						X									
Cocktail de fruits au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote pommes et pêches all...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2026

Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette

Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	NR	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES
Fromage blanc aux myrtilles						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Macédoine mayonnaise						X			X		X				X
Salade de riz composée (toma...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Mousse de foie					X										
Merlu PMD au citron persille												X			
Emincé de dinde LR sauce qua...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Blé BIO pilaf					X										
Duo de haricots beurres et v...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Purée de courgettes						X									
Camembert						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Eclair parfum chocolat DCG					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/04/2026

Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette

Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	NR	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Concombre façon tzatziki						X									X
Salade d'endives et pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade verte	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pommes de terre à l'échalote	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Poulet basquaise					X										
Nuggets au blé					X										
Pâtes coquillettes					X										
Brocolis sauce béchamel					X	X									
Fromage fondu Croc lait BIO						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Banana cake surprise (Banane...)					X	X					X				
Cocktail de fruits au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Compote de pomme	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc aux myrtilles						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Macédoine	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade de riz composée (toma...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes rapées	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Endives aux croutons					X										
Cubes de betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Omelette BIO aux herbes						X					X				
Colin d'Alaska PMD pané riz ...					X							X			
Purée de lentilles corail à ...									X						
Courgettes au basilic et ail	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Chanteneige						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Purée de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : LYCEE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Cocktail de fruits au sirop	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Compote de banane	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage blanc aux myrtilles						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Chipolatas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Semoule					X										
Fromage fondu Kiri						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Cookie chocolat					X	X					X			X	
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Oeuf dur à la mayonnaise									X		X				X
Riz et chili con carne (boeu...)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes à la béchamel					X	X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Crème dessert chocolat						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Concombre façon tzatziki						X									X
Poulet basquaise					X										
Pâtes coquillettes					X										
Brocolis sauce béchamel					X	X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Banana cake surprise (Banane...					X	X					X				
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Macédoine	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Colin d'Alaska PMD pané riz ...					X							X			
Purée de lentilles corail à ...									X						
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Purée de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Artichaut et tomate	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Boulgour en salade					X										
Filet de colin d'Alaska PMD ...						X					X				
Chipolatas	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Semoule					X										
Légumes couscous		X							X						
Fromage fondu Kiri						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Cookie chocolat					X	X					X			X	
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/04/2026

Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette

Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	NR	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Lentilles à l'échalote									X						X
Oeuf dur à la mayonnaise									X		X				X
Chili sin carne						X					X				
Riz et chili con carne (boeu...)	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Carottes à la béchamel					X	X									
Fromage fondu carré						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Crème dessert chocolat						X									
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/04/2026

Nom de la recette	Allergènes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Concombre façon tzatziki						X									X
Pommes de terre à la ciboule...									X						X
Poulet basquaise					X										
Nuggets au blé					X										
Pâtes coquillettes					X										
Brocolis sauce béchamel					X	X									
Fromage fondu Croc lait BIO						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Banana cake surprise (Banane...					X	X					X				
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/04/2026

Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette

Nom de la recette	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Non renseigné	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
	PEANUTS	CELERY	CRUSTACEAN	HULL	GLUTEN	MILK	LUPIN	MOLLUSKS	MUSTARD	NR	EGGS	FISHES	SESAME	SOYA	SULPHITES

* 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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES
Macédoine	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Salade de riz composée (toma...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Omelette BIO aux herbes						X					X				
Colin d'Alaska PMD pané riz ...					X							X			
Purée de lentilles corail à ...									X						
Courgettes au basilic et ail	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Fromage frais Chanteneige						X									
Yaourt nature sucré						X									
Corbeille de fruits printemps	Nous vous remercions de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes dans cette recette.														
Purée de pommes	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire														
Pain					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 : FR200710 - PARIS 16 SAINT-JEAN DE PASSY

Menu : St Jean de Passy mars avril 2026

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/04/2026

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette														
	Arachides PEANUTS	Céleri CELERY	Crustacés CRUSTACEAN	Fruits à coque HULL	Gluten GLUTEN	Lait MILK	Lupin LUPIN	Mollusques MOLLUSKS	Moutarde MUSTARD	Non renseigné NR	Oeufs EGGS	Poissons FISHES	Sésame SESAME	Soja SOYA	Sulfites SULPHITES

* 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.