COMPOSE

CANTINE SUR MESURE

TABLEAU DE PRÉSENCE
DES ALLERGÈNES

Règlement européen n°1169/2011 relatif à l'information
des consommateurs sur les denrées alimentaires

NOS INGRÉDIENTS

	GLUTEN (1)	ŒUFS	LAIT (2)	ARACHIDES	FRUITS À COQUES (3)	SOJA	SÉSAME	LUPIN	SULFITES (4)	MOUTARDE	CÉLERI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSONS
AUBERGINES RÔTIES														
AVOCAT														
BETTERAVE														
BLEU D'AUVERGNE			■											
BROCOLIS CUITS	■						■		■	■	■			
CAROTTES RÂPÉES														
CAROTTES CUISINÉES CURRY	■						■		■	■	■			
CHAMPIGNONS FRAIS														
CHAMPIGNONS MARINÉS														
CHOU ROUGE														
CŒUR D'ARTICHAUT														
CONCOMBRE														
COURGETTES MARINÉES														
CREVETTES														■
EMMENTAL			■											
FALAFEL														
FÉTA GRECQUE			■											
FÈVES														
GRANA PADANO		■	■											
HARICOTS VERTS MARINÉS	■						■		■	■	■			
HOUMOUS				■			■							
JAMBON BLANC														
JAMBON CRU														
MAÏS														
MIMOLETTE			■											
MOZZARELLA			■											
ŒUFS DURS		■												
PAMPLEMOUSSE														
PATATES DOUCES RÔTIES														
PETITS POIS														
POIS CHICHES														
POIVRONS MARINÉS														
POMMES DE TERRE ÉPICÉES	■						■		■	■	■			
POULET BLANC			■			■								
POULET CURRY LÉGUMES			■			■	■		■	■	■			
POULET SATAY	■		■	■		■				■				
POULET TANDOORI			■			■			■					
SAUMON FUMÉ														■
THON														■
TOFU MARINÉ	■					■			■	■				
TOMATES CERISES														
TOMATES COUPÉES														
TOMATES SÉCHÉES														

NOS TOPPINGS

CROUTONS	■		■		■	■	■							
CIBOULETTE														
CORIANDRE														
GRAINES DE COURGES				■	■		■		■					
OIGNONS FRITS	■													
OIGNONS ROUGES														
OLIVES														
RAISINS SECS														

NOS SIDES

	GLUTEN (1)	ŒUFS	LAIT (2)	ARACHIDES	FRUITS À COQUES (3)	SOJA	SÉSAME	LUPIN	SULFITES (4)	MOUTARDE	CÉLERI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSONS
BASE PINSA	■	■								■				
FLAN SALÉ À LA LORRAINE	■	■	■		■	■	■		■	■	■			■
FLAN SALÉ CHÈVRE ÉPINARDS	■	■	■		■	■	■		■	■	■			■
FLAN SALÉ CHÈVRE POIREAUX	■	■	■		■	■	■		■	■	■			■
FLAN SALÉ POULET CHAMPIGNONS	■	■	■		■	■	■		■	■	■			■
FLAN SALÉ SAUMON ÉPINARDS	■	■	■		■	■	■		■	■	■			■
FLAN SALÉ THON TOMATES	■	■	■		■	■	■		■	■	■			■
FLAN SALÉ TROIS FROMAGES	■	■	■		■	■	■		■	■	■			■
PINSETTA GUACAMOLE POULET	■		■			■	■		■	■				
PINSETTA ROSSO	■	■	■	■	■	■				■				
PINSETTA VERDE	■	■	■	■	■	■				■				
PITA GUACAMOLE	■		■			■	■		■					
PITA FALAFEL	■		■			■	■							
PITA POULET BLANC	■		■			■	■							
PITA THON	■		■			■	■		■					■

NOS SAUCES

ASIA	■				■	■	■							
BALSA														
BASILIC			■						■					
CAESAR		■	■							■				
CITRON									■					
CURRY		■	■							■				■
HUILE D'OLIVE														
LIGHT			■											
MARINADE									■					
MIEL MOUTARDE									■	■				
NAPOLITAINE														
OLD SCHOOL									■	■				
PESTO ROSSO		■	■		■									
PESTO VERT		■	■		■									
SWEET CHILI							■		■					■
TAHINI			■				■		■					
VINAIGRE BALSAMIQUE														

NOS BASES

COUSCOUS	■									■				
GNOCCHI	■					■				■				
HARICOTS VERTS														
LENTILLES														
MÂCHE														
MESCLUN														
NOUILLES UDON	■													
PÂTES AL DENTE	■	■				■				■				
POUSSES D'ÉPINARDS														
QUINOA BIO														
RIZ BASMATI														
RIS NOIR														
SUCRINE														

NOS DESSERTS

	GLUTEN (1)	ŒUFS	LAIT (2)	ARACHIDES	FRUITS À COQUES (3)	SOJA	SÉSAME	LUPIN	SULFITES (4)	MOUTARDE	CÉLERI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSONS
BANANA BREAD	■	■	■		■	■	■							
BIRCHER COCO BANANE VEGAN	■			■	■	■								
BROOKIE	■	■	■		■	■								
CAKE CITRON	■	■	■		■	■								
CAKE MARBRÉ CHOCOLAT-VANILLE	■	■	■	■	■	■	■							
CAKE PISTACHE	■	■	■	■	■	■	■							
CANELÉ	■	■	■											
CARROT CAKE	■	■	■	■	■	■	■							
COMPOTE														
COOKIE TROIS CHOCOLATS	■	■	■		■	■								
FROMAGE BLANC			■											
MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN	■		■	■	■									
MUFFIN CHOCOLAT NOISETTE	■	■	■		■	■								
PERLES DU JAPON FRUITS ROUGES	■				■	■		■			■	■		
PUDDING GRAINES DE CHIA	■					■	■				■			
SALADE DE FRUITS														
YAOURT FERMIER			■											

GAMME AUTOMNE HIVER

BUTTERNUT RÔTI AU CUMIN										■				
COULANT CHOCOLAT COULIS CARAMEL	■	■	■		■	■								
COURGETTES RÂPÉES														
CREAM CHEESE CIBOULETTE			■						■					
FONDUE DE POIREAUX			■											
GNOCCHETTI SARDI	■					■				■				
HALLOUMI	■		■											
JALAPEÑOS														
MARINADE À LA THAÏ	■				■	■	■		■					
MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE		■							■	■				
OIGNONS PICKLES														
POULET KARAAGE	■		■			■								
SOUPE COURGETTES CREAM CHEESE			■											
SOUPE PATATES DOUCE COCO			■											
TIRAMISU POIRE SPÉCULOS	■	■	■											
VELOUTÉ CchampignONS			■											

1. À ne cocher que si la céréale utilisée contient du gluten, à savoir une des céréales suivantes: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut.
2. Y compris le lactose.
3. Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.
4. À mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produits finis.

Porc : France, UE
Poulet karaage : Belgique
Poulet rôti : Brésil

Produits laitiers avec lait pasteurisé :
Bleu, cream cheese, emmental, féta, halloumi, mimolette, mozzarella.

© Création arjcom