



### Allergènes standard pour les menus du 09 au 13 mars 2026

		Lait et produits à base de lait	Arachide et produits à base d'arachides	Anhydride sulfureux et sulfites	Céleri et produits à base de céleri	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Fruits à coques	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Moutarde et produits à base de moutarde	Ceufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
<b>Lundi</b>															
Déjeuner	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE			X								X			
	PENNE SEMI COMPLETE BIO SAUCE LENTILLE	X				X									
	CORAIL BIO														
	KIRI BIO	X													
Goûter	PURÉE DE POMME- BANANE BIO														
	PURÉE DE POMME BIO														
Goûter	BAGUETTE BIO ET VACHE QUI RIT BIO	X				X									
<b>Mardi</b>															
Déjeuner	CAROTTES BIO ET DES DE MIMOLETTE	X		X								X			
	ESCALOPE DE POULET LARGE CREME DE PERSIL	X				X									
	HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS	X													
	TARTE TROPEZIENNE	X				X							X		
Goûter	BRIOCHE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	X				X							X		
	LAIT BIO	X													
	MANDARINE BIO														
<b>Mercredi</b>															
Déjeuner	VELOUTE AU POTIRON	X													
	GRATIN SAVOYARD BIO VEGETARIEN (P.D.T ET FROMAGE RACLETTE)	X													
	YAOURT VANILLE BIO	X													
	SALADE DE POMME BIO/CLEMENTINE BIO ET ANANAS AU SIROP														
Goûter	BANANE					X							X		X
	GAUFRE														
<b>Jeudi</b>															
Déjeuner	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ANETH	X												X	
	RIZ CREOLE BIO	X													
	CAMEMBERT BIO	X													
	POMME BIO														
Goûter	ORANGE BIO														
	PAIN BIO ET CONFITURE FRAISE					X									
<b>Vendredi</b>															
Déjeuner	SAUCISSON A L'AIL DE VOLAILLE			X											X
	SAUCISSON SEC PUR PORC	X		X											
	EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE HONGROIS	X				X									
	DUO BROCOLIS BIO / CHOU FLEURS BIO PERSILLES	X													
	SEMOULE AU LAIT SAV.VANILLE S/LIT CAMEL	X				X									
Goûter	KIWI BIO														
	MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	X				X							X		
	BANANE BIO														
	LAIT NATURE	X													
	-PAIN BIO					X									
<b>En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacé(s) par :</b>															
	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-RAVIOLIS DE LEGUMES EN SAUCE	X			X	X							X		
	-PUREE DE POMME														

Nos informations sur les allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire, introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés sur nos cuisines sur place ou sur nos cuisines centrales. Il est possible que tout ou partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

De plus, nos menus et nos recettes peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Enfin, ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un projet d'Accueil Individualisé. (P.A.I.).