

Laït 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	Cœufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja

<b>Lundi</b>													
Déjeuner	TOMATE BIO CROQUE SEL												
	SPAGHETTI BIO ITALIENNE (MOZZARELLA, AUBERGINE, COURGETTES, CAROTTES)	X				X							
	GOUDA BIO	X											
Goûter	PURÉE DE POMME FRAISE BIO												
	YAOURT A BOIRE FRAMBOISE	X											
	PAIN AU CHOCOLAT	X				X					X		
<b>Mardi</b>													
<b>Férié</b>													
<b>Mercredi</b>													
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE CURRY, POIVRONS, CORIANDRE	X				X					X		X
	BOULGOUR BIO	X											
	VACHE QUI RIT BIO	X											
	NECTARINE BIO												
Goûter	BISCUIT FOURRE VANILLE	X				X							
	PURÉE DE POMME BIO												
<b>Jeudi</b>													
Déjeuner	SALADE PIEMONTAISE (PDT, TOMATE, CORNICHON, CŒUFS, MAYONNAISE)			X							X	X	
	ESCALOPE POULET ET SON JUS												
	PETITS POIS BIO ANGLAISE												
	YAOURT NATURE BIO	X											
	ABRICOT												
Goûter	FRUIT DE SAISON												
	PAIN BIO ET CONFITURE					X							
<b>Vendredi</b>													
Déjeuner	CONCOMBRE BIO HUILE D'OLIVE ET DES DE FROMAGE	X		X							X		
	STEACK HACHE BIO SAUCE BARBECUE (MIEL, MOUTARDE, PAPRIKA, OIGNON)			X		X					X		X
	CAROTTES RONDELLES BIO PERSILLEES												
	ECLAIR AU CHOCOLAT	X				X					X		X
Goûter	PAIN AU LAIT	X				X							
	FRUIT DE SAISON												
	-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		
	-PURÉE 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.).