

Allergènes STANDARD pour les menus du 28 au 02 octobre 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	Œufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja	
																
Lundi																
Déjeuner	FILET DE COLIN, SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO	X										X		X		
	RIZ THAI BIO	X														
	YAOURT BIO FRAMBOISE	X														
	RAISIN BIO															
Goûter	PAIN AU PEPITES DE CHOCOLAT					X							X		X	
	LAIT BIO	X														
	PUREE DE POMME POIRE BIO															
Mardi																
Déjeuner	SALADE DE TOMATE BIO ET POIS CHICHE BIO			X								X				
	CARRE DE SEITAN BIO, STICK KETCHUP	X				X										
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES															
	GOUDA BIO	X														
	POMME BIO															
Goûter	PAIN ET CONFITURE DE LAIT	X				X										
	FRUIT DE SAISON															
Mercredi																
Déjeuner	CAROTTES BIO, POIRE ET JUS DE CITRON			X								X				
	NUGGETS DE POULET					X										
	PUREE DE CHOU-FLEUR BIO	X														
	YAOURT NATURE BIO	X														
	ANANAS SIROP															
Goûter	PAIN AU LAIT	X				X							X			
	MIRABELLE															
Jeudi																
Déjeuner	TOMATES BIO MAÏS			X								X				
	EMINCE DE BŒUF LABEL ROUGE SAUCE MOUTARDE	X		X		X						X				
	PATATES DOUCES ET POTIRON RÔTIS															
	FROMAGE VACHE QUI RIT BIO	X														
	PUREE DE POMME BIO															
Goûter	CEREALES NATURE					X										
	LAIT NATURE BIO	X														
	BANANE BIO															
Vendredi																
Déjeuner	CONCOMBRE, YAOURT, MENTHE, CORIANDRE	X														
	PENNE BIO SEMI COMPLETE SAUCE MINSTRONE	X		X		X										
	CREME DESSERT VANILLE	X														
Goûter	BRIOCHE NATURE DU BOULANGER BIO	X				X							X			
	YAOURT AUX FRUITS MIXES	X														
	FRUIT DE SAISON															
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :																
-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.).