

Allergènes Standard pour les menus du 12 au 16 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	PAIN COMPLET					X										
	TOMATE BIO, MAÏS BIO, POIVRONS BIO, CITRON VERT			X								X				
	CHILI VEGETARIEN (TOMATE BIO, LENTILLES CORAIL BIO, HARICOTS ROUGE BIO, OIGNONS, CAROTTES, COURGETTES, TABASCO VERT															
	QUINOA BIO	X				X										
	CREME CHOCOLAT BIO	X														
Goûter	BRIOCHE	X				X										
	LAIT NATURE BIO	X														
	FRUIT DE SAISON BIO															
Mardi																
Déjeuner	PAIN AU SESAME					X			X				X			
	SALADE CONCOMBRE BIO, TOMME DE BREBIS, MENTHE, MIEL HUILE D'OLIVE	X		X								X				
	POULET LABEL ROUGE, DATTES, CAROTTES, BEURRE BIO, AMANDES EFFILEES	X			X			X								
	PUREE DE PANAIS BIO (CREME, BEURRE BIO)	X														
	FROMAGE BLANC BIO ET COULIS FRUITS ROUGES	X														
	PALET BRETON BIO	X				X							X			
Goûter	PAIN BIO ET CONFITURE DE FRAISE BIO					X										
	FRUIT DE SAISON BIO															
Mercredi																
Déjeuner	PAIN MULTI CEREALES					X										
	SALADE CHOU BLANC BIO, POIRE BIO, YAOURT, CITRON JAUNE ET ANETH	X														
	FILET DE SAUMON, CREME CIBOULETTE	X												X		
	POELEE CAROTTES JAUNES ET ORANGES, PETITS POIS, NAVETS ET POIREAUX	X														
	FROMAGE CHANTENEIGE	X														
	TARTE AU POMMES BIO	X				X										
Goûter	PAIN AU LAIT	X				X							X			
	BANANE															
Jeudi																
Déjeuner	PAIN AU GRAINES DE COURGES					X										
	CAROTTES RAPEES BIO, RAISINS SECS, JUS D'ORANGE ET DES DE CANTAL AOP	X		X								X				
	SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE CANELLE ET GINGEMBRE	X			X											
	SEMOULE D'EPAUTRE BIO AUX MARRONS	X				X										
	BARRE D'ANANAS															
Goûter	PAIN BIO ET CONFITURE DE LAIT	X				X										
	FRUIT DE SAISON BIO															
Vendredi																
Déjeuner	TOMATES CERISES ET MOZZARELLA	X														
	HACHIS VEGETARIEN (EGRENE SEITAN, PATATE DOUCE, FLOCON DE POMME DE TERRE)	X			X	X										
	LIEGOIS DE FRUIT POMME MANGUE COULIS PASSION	X														
Goûter	MOELLEUX NATURE	X				X							X			
	LAIT NATURE BIO	X														
	FRUIT OU PUREE DE FRUIT															
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.).