



## Allergènes pour les menus du 14 au 18 février 2022

	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
<b>Lundi 14 février</b>														
-BATON DE CAROTTE SAUCE FROMAGE FRAIS	X		X								X			
-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
-POMME DE TABLE JAUNE BIO														
<b>Mardi 15 février</b>														
-CUISSÉ DE POULET YASSA				X										
-RIZ CREOLE BIO	X													
-YAOURT BIO CITRON	X													
-ORANGE BIO														
<b>Mercredi 16 février</b>														
-VELOUTE DE POTIMARRON	X													
-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
-COURGETTES AU GRATIN	X				X									
-YAOURT SUCRE VANILLE BIO	X													
-KIWI														
<b>Jeudi 17 février</b>														
-RADIS EMINCES SCE BULGARE	X											X		
-SAUTE DE VEAU MARENGO					X									
-JEUNES CAROTTES PERSILLE	X													
-SAINT PAULIN BIO	X													
-ECLAIR AU CHOCOLAT	X				X							X		X
<b>Vendredi 18 février</b>														
-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
-BRANDADE DE POISSON	X												X	
-FONDU CROC LAIT	X													
-PUREE POMMEN ET COING														

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 toutes ou une 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 communiqués 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.).