



Allergènes pour les menus du 07 au 11 mars 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
Lundi 07 mars														
-STEAK HACHE BIO														
-COQUILLETTE BIO														
-VACHE QUI RIT CARRE	X													
-PUREE DE POMME BIO														
Mardi 08 mars														
-CELERI REMOULADE MOUTARDE			X	X							X	X		
-FILET DE POISSON PANE	X				X								X	
-PUREE D EPINARDS	X													
-GOUDA BIO	X													
-POMME JAUNE BIO														
Mercredi 09 mars														
-POTAGE DE LENTILLES CORAIL	X													
-SAUTE DE VEAU A LA HONGROISE	X				X									
-CHOUX FLEURS PERSILLE	X													
-YAOURT SUCRE VANILLE BIO	X													
-SALADE DE POMME BIO, CLEMENTINE BIO ET ANANAS AU SIROP														
Jeudi 10 mars														
-ROULADE DE VOLAILLE NATURE			X											X
-SAUCISSON SEC PUR PORC	X	X												
-SAUTE DE POULET LR VALLEE D'AUGE	X			X	X									
-POMMES DE TERRE VAPEUR														
-ILE FLOTTANTE	X											X		
Vendredi 11 mars														
-MELI-MELO GOURMAND D'HIVER					X				X					
-OMELETTE BIO AU FROMAGE	X											X		
-PETITS POIS A L'ANGLAISE														
-YAOURT BIO NATURE	X													
-ORANGE BIO														

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.).