



Allergènes pour les menus du 14 au 18 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 14 mars														
-COEUR DE LAITUE ET MIMOSA BIO			X								X	X		
-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
-KIWI BIO														
Mardi 15 mars														
-CAROTTES BIO RAPEES ET MIMOLETTE	X		X								X			
-ESCALOPE DE POULET CREME DE PERSIL	X				X									
-HARICOTS PLATS PERSILLES	X													
-PARIS BREST	X				X		X					X		X
Mercredi 16 mars														
-VELOUTE DE POTIRON	X													
-TAJINE DE DINDE LR			X		X		X				X			
-POMMES DE TERRE VAPEUR														
-YAOÛRT BIO CITRON	X													
Jeudi 17 mars														
-FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	X												X	
-RIZ CREOLE BIO	X													
-KIRI	X													
-POIRE														
Vendredi 18 mars														
-CEREALES GOURMANDES BIO					X									X
-SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE			X		X						X			
-ROTI DE DINDE			X	X	X						X			
-BROCOLIS AUX OIGNONS	X													
-EMMENTAL BIO	X													
-POMME 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.).