



Allergènes pour les menus du 04 au 08 avril 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 04 avril														
-TOMATE BIO ET ŒUF D'UR BIO			X								X	X		
-TAGLIATELLE SAUCE MINISTRONE	X				X							X		
-GOUDA BIO	X													
-POMME BICOLORE BIO														
Mardi 05 avril														
CEREALE GOURMANDES BIO					X									X
-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
-GRATIN DE CHOU-FLEUR	X				X									
-BRIE	X													
-ORANGE BIO														
Mercredi 06 avril														
-TARTE CHEVRE, TOMATE ET BASILIC	X				X							X		
-EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS					X									
-HARICOTS BEURRE PERSILLES	X													
-PETIT MOULE	X													
-SALADE DE FRAISE ET KIWI														
Jeudi 07 avril														
-CAROTTES RAPEES BIO			X								X			
-CUISSON DE POULET LABEL ROUGE ROTIE														
-PUREE DE POIS CASSEE BIO	X													
-PUREE DE POMMES DE TERRE	X													
-YAOURT BIO AROMATISE FRAMBOISE	X													
Vendredi 08 avril														
-CELERI REMOULADE MOUTARDE			X	X							X	X		
-COEUR DE SCAROLE SCE BULGARE	X											X		
-FILET DE HOKI SAUCE NORVEGIENNE					X								X	
-RIZ CREOLE BIO	X													
-YAOURT BIO NATURE	X													

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 où ces substances allergènes sont présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations et une présence involontaire de ces allergènes.

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.).