



Allergènes pour les menus du 28 mars au 01 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	Oufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi 28 mars														
-SALADE DE LENTILLES ET TOMATE			X		X						X			
-NUGGETS VEGETARIEN,STICK MAYONNAISE				X	X						X	X		
-HARICOTS VERTS PERSILLES														
-SAINT PAULIN	X													
-KIWI BIO														
Mardi 29 mars														
-CAROTTES BIO RAPEES ET POMME BIO			X								X			
-SAUCISSE DE STRASBOURG														
-SAUCISSES DE VOLAILLE GRILLEES														
-POTATOES														
-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Mercredi 30 mars														
-SAUTE DE VEAU AU CURRY					X									
-BOULGOUR	X				X									
-YAOURT BIO CITRON	X													
-FRAISES AU SUCRE														
Jeudi 31 mars														
-RADIS EMINCES EN SALADE			X								X			
-FILET DE LIEU NOIR SAUCE NAPOLITAINE	X												X	
-DUO POMMES DE TERRE VAPEUR ET CAROTTE	X													
-EDAM BIO	X													
-ECLAIR AU CHOCOLAT	X				X							X		X
Vendredi 01 avril														
-SAUTE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE CEVENOLE				X	X									
-PENNE BIO AU BEURRE					X									
-FONDU CROC LAIT	X													
-POMME JAUNE 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.).