



## Allergènes pour les menus du 30 mai au 03 juin 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 30 mai</b>														
-TAGLIATELLE SAUCE MINISTRONE	X				X							X		
-YAOURT BIO NATURE	X													
-POMME BIO														
<b>Mardi 31 mai</b>														
-TOMATES BASILIC ET HUILE D'OLIVE			X								X			
-AIGUILLETES DE POULET EPICEES, SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES	X				X									
-HARICOTS VERTS PERSILLES	X													
-GAUFRE EN DESSERT					X							X		X
<b>Mercredi 01 juin</b>														
-CROISSON AU FROMAGE	X				X							X		
-BROCHETTE DE DINDE MARINE A L'ORIENTAL				X										
-BOULETTES DE BŒUF, AU JUS														X
-PETITS POIS A L'ANGLAISE														
-BANANE BIO														
<b>Jeudi 02 juin</b>														
FILET DE POISSON, SAUCE CURRY, POIVRONS ET CORIANDE	X				X								X	
-RIZ CREOLE BIO	X													
-EMMENTAL BIO	X													
-PECHE BIO														
<b>Vendredi 03 juin</b>														
-LAITUE ET MAIS SAUCE BULGARE	X											X		
-CUISSON DE POULET RÔTI LABEL ROUGE AUX EPICES														
-DUO BROCOLIS ET POMMES VAPEUR	X													
-SAINT MORET BIO	X													
-PUREE POMME ET FRAISE														
-PAIN BIO					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. 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.).