



## Allergènes pour les menus du 16 au 20 mai 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 16 mai</b>														
-ŒUF DUR BIO MAYONNAISE SUR SALADE			X								X	X		
-PENNE BIO SAUCE LENTILLES CORAIL	X				X									
-VACHE QUI RIT	X													
-ORANGE BIO														
-PAIN BIO AUX GRAINES DE TOURNESOL					X									
<b>Mardi 17 mai</b>														
-TOMATE BIO A LA CROQUE			X								X			
-FILET DE POISSON PANE	X				X								X	
-HARICOTS VERTS PERSILLES	X													
-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
-MADELEINE					X							X		
-PAIN BIO TOMATE ET ORIGAN					X									
<b>Mercredi 18 mai</b>														
-PIZZA TOMATE ET FROMAGE	X				X									
-GALETTE VEGETARIENNE DE QUINOA A LA PROVENCALE					X									
-BATONNIERE DE LEGUMES	X													
-NECTARINE														
-PAIN BIO					X									
<b>Jeudi 19 mai</b>														
-ROUGAIL, SAUCISSE DE VOLAILLE FACON TOULOUSE														
-RIZ BIO AUX HARICOTS ROUGE	X													
-EDAM BIO	X													
-POMME BIO														
-PAIN BIO AU CURCUMA					X									
<b>Vendredi 20 mai</b>														
-RADIS EMINCES AIL ET FINES HERBES	X		X								X			
-CUISSÉ & HT CUISSÉ DE POULET LABEL ROUGE														
-PUREE D'EPINARDS	X													
-YAOURT BIO ABRICOT	X													
-PAIN AUX GRAINES DE MILLET					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.).