



## Allergènes pour les menus du 20 au 24 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 20 juin</b>														
-FILET DE HOKI SAUCE A L'ANETH	X				X								X	
-BOULGOUR BIO	X				X									
-SAINT PAULIN BIO IND	X													
-NECTARINE BIO														
<b>Mardi 21 juin</b>														
-MELON														
-SAUTE DE POULET SAUCE CHARCUTIERE	X		X		X						X			
-RIZ CREOLE BIO	X													
-YAOURT NATURE BIO	X													
<b>Mercredi 22 juin</b>														
-CROISSON AU FROMAGE	X				X							X		
-BOULETTES DE BOEUF BIO AU JUS	X		X		X						X			
-PETIT POIS A LA FRANCAISE	X													
-PETIT SUISSE NATURE	X													
-PRUNES														
<b>Jeudi 23 juin</b>														
-SALADE VERTE MIMOSA			X								X	X		
-TAGLIATELLE SAUCE MINISTRONE	X				X							X		
-FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	X													
<b>Vendredi 24 juin</b>														
-TABOULE BIO			X		X						X			
-ESCALOPE DE POULET SAUCE DU CHEF	X		X	X	X		X				X			X
-HARICOTS VERTS PERSILLES	X													
-KIRI	X													
-PECHE BIO														
-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.).