



## Allergènes pour les menus du 27 juin au 01 juillet 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 27 juin</b>														
-STEACK HACHE														
-MACARONI BIO AU BEURRE	X				X									
-EDAM BIO	X													
-POMME BIO														
<b>Mardi 28 juin</b>														
-TOMATE CROQUE SEL														
-AIGUILLETES DE POULET EPICEES					X									
-PUREE CRECY	X													
-YAOURT BIO NATURE	X													
-BISCUITS	X				X									
<b>Mercredi 29 juin</b>														
-CONCOMBRE A LA MENTHE	X		X								X			
-QUENELLE NATURE SAUCE AURORE	X				X							X		
-RIZ CREOLE BIO	X													
-YAOURT BIO CITRON	X													
<b>Jeudi 30 juin</b>														
-TABOULE BIO					X									
-SALADE DE PÂTE			X		X						X			
-FILET DE POISSON PANE	X				X								X	
-BROCOLIS BIO PERSILLES	X													
-BRIE	X													
-PECHE BIO														
<b>Vendredi 01 juillet</b>														
-MELON														
-BROCHETTES DE DINDE LABEL ROUGE				X										
-PETITS POIS A L'ANGLAISE														
-CHANTENEIGE	X													
-GAUFRE					X							X		X
-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.).