



Allergènes pour les menus du 01 au 05 août 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
Lundi 01 août														
- SALADE VERTE ET MAIS BIO			X								X			
-AIGUILLETTE DE POULET EPICEE					X									
-CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE	X													
-EDAM BIO	X													
-POMME BIO														
Mardi 02 août														
-MELON CHARENTAIS														
-MERGUEZ GRILLEE														
-PUREE DE POMMES DE TERRE	X													
-YAOURT VANILLE BIO	X													
Mercredi 03 août														
-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
-LASAGNE LEGUMES AU PESTO	X				X							X		
-FONDU CROC LAIT	X													
-PUREE POMME ET COING														
Jeudi 04 août														
-TOMATE CROQUE SEL														
-FILET DE POISSON PANE	X				X								X	
-HARICOTS VERTS PERSILLES	X													
-YAOURT BRASSE MIXE BIO	X													
-MADELEINE					X							X		
Vendredi 05 août														
-TABOULE BIO					X									
-BROCHETTE DE DINDE LABEL ROUGE				X										
-CAROTTES PERSILLEES	X													
-BRIE	X													
-PRUNES														
-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.).