



Allergènes pour les menus du 08 au 12 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 08 août														
-FILET DE COLIN SAUCE NORVEGIENNE	X				X								X	
-RIZ CREOLE	X													
-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
-ABRICOTS														
Mardi 09 août														
-SAUCISSE DE VOLAILLE FACON TOULOUSE														
-TABOULE BIO					X									
-EMMENTAL BIO	X													
-PECHE PLATE														
Mercredi 10 août														
-MELON CHARENTAIS EN ENTREE														
-CUISSÉ DE POULET ROTIE														
-BROCOLIS AUX OIGNONS	X													
-FONDU CARRE	X													
-MUFFIN VANILLE PEPITE DE CHOCOLAT	X				X							X		X
Jeudi 11 août														
-SALADE CAMPAGNARDE			X								X			
-NUGGETS VEGETARIEN ET STICK DE KETCHUP				X	X									
-HARICOTS PLAT DU SOLEIL AIL & BASILIC	X													
-GOUDA BIO	X													
-PRUNES														
vendredi 12 août														
-TOMATE CROQUE SEL														
-HACHIS PARMENTIER	X													
-YAOURT VANILLE BIO	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.).