



Allergènes pour les menus du 25 au 29 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
Lundi 25 juillet														
-CHILI CON CARNE BIO														
-KIRI	X													
-NECTARINE														
Mardi 26 juillet														
-MELON CHARENTAIS														
-GALETTE DE QUINOA PROVENCALE					X									
-DUO DE CAROTTE PERSILLEES	X													
-GOUDA BIO	X													
-MUFFIN VANILLE PEPITE DE CHOCOLAT	X				X							X		X
Mercredi 27 juillet														
- ŒUFS DURS BIO					X						X	X		
- SALADE DE PATES			X		X									
-FROMAGE BLANC AUX FRUITS	X													
-PRUNES														
Jeudi 28 juillet														
-TABOULE BIO A LA MENTHE					X									
-CUISSÉ DE POULET ROTIE														
-CHOUX ROMANESCO A LA CREME	X			X										
-CHANTENEIGE	X													
-PECHE PLATE														
Vendredi 29 juillet														
-CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X		
-CABILLAUD SAUCE POLYNESIENNE	X												X	
-POMME DE TERRE VAPEUR														
-YAOURT SUCRE VANILLE BIO	X													
Samedi 30 juillet														
-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.).