



Allergènes pour les menus du 29 août au 02 septembre 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 29 août														
-BROCHETTE DE DINDE LABEL ROUGE AU CURRY	X				X									
-RIZ CREOLE BIO	X													
-BRIE	X													
-NECTARINE														
Mardi 30 août														
-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
-LASAGNES LEGUMES AU PESTO	X				X							X		
-FONDU CROC LAIT	X													
-PUREE DE POMME BIO														
Mercredi 31 août (préentrée)														
Jeudi 01 septembre														
-TOMATE CROQUE					X									
-AIGUILLETTE DE POULET EPICÉE														
-HARICOTS VERTS PERSILLES	X													
-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
-MADELEINE					X							X		
Vendredi 02 septembre														
-FILET DE CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC	X												X	
-POMMES DE TERRE VAPEUR														
-EDAM BIO	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 certaines 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.).