



Allergènes pour les menus du 19 au 23 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 19 septembre														
-SALADE VERTE AUTOMNALE			X				X				X			
-TAGLIATELLE SAUCE MINESTRONE	X				X							X		
-TOMME BLANCHE	X													
-POMME														
Mardi 20 septembre														
-TOMATE BIO VINAIGRETTE			X								X			
-SAUCISSE DE TOULOUSE														
-SAUCISSE DE VOLAILLE FACON TOULOUSE														
-PUREE DE POIS CASSEE	X													
-YAOURT BIO NATURE	X													
Mercredi 21 septembre														
-FEUILLETE AU FROMAGE	X				X							X		
-SAUTE DE VEAU MARENGO					X									
-CHOUX ROMANESCO	X													
-PRUNES BIO														
Jeudi 22 septembre														
-FILET DE LIEU NOIR SAUCE PROVENCALE					X								X	
-BOULGOUR BIO	X				X									
-YAOURT VANILLE BIO	X													
-RAISIN DE TABLE BIO														
Vendredi 23 septembre														
-SALADE LIBANAISE			X								X			
-NUGGETS VEGETARIEN, STICK DE KETCHUP				X	X									
-CAROTTE BIO PERSILLEE	X													
-GOUDA BIO	X													
-PARIS BREST	X				X		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 communiquées 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.).