



Allergènes pour les menus du 05 au 09 septembre 2022

	Lait	Arachide	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	CELERI	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GRAINES DE SESAME	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SOJA
LUNDI 05 SEPTEMBRE														
SALADE VERTE HUILE D'OLIVE ET CIBOULETTE			X	X							X			X
-COUSCOUS VEGETARIEN BIO			X		X		X				X			
SAINT PAULIN BIO	X													
POMME														
MARDI 06 SEPTEMBRE														
-RADIS EMINCES SCE BULGARE	X											X		
-FILET DE POISSON AUX 3 CEREALES	X				X								X	
-DUO PETITS POIS/JEUNES CAROTTES	X													
-KIRI	X													
MUFFIN VANILLE PEPITE DE CHOCOLAT	X				X							X		X
MERCREDI 07 SEPTEMBRE														
-SALADE DE PATES			X		X						X			
-EMINCE DE BOEUF LABEL RGE STROGONOFF					X									
-CAROTTE BIO PERSILLEE/OIGNONS	X													
YAOURT VANILLE BIO	X													
PRUNE														
JEUDI 08 SEPTEMBRE														
-CONCOMBRE /DES DE BREBIS	X		X								X			
-ESCALOPE DE POULET SAUCE CHASSEUR				X	X									
-POMME DE TERRE CAMPAGNARDE														
RAISIN														
VENDREDI 09 SEPTEMBRE														
MELON														
-FILET DE HOKI SCE NORVEGIENNE	X				X								X	
-RIZ CREOLE BIO	X													
YAOURT BIO NATURE	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.).