



Allergènes pour les menus du 24 au 28 octobre 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 24 octobre															
Déjeuner	-COEUR DE PALMIER & MAIS BIO			X								X			
	-RIZ BIO A L INDIENNE	X													
	-GOUDA BIO	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-GAUFRE					X							X		X
	-YAOURT A BOIRE FRAISE	X													
Mardi 25 octobre															
Déjeuner	-CONCOMBRE SAUCE BULGARE	X											X		
	-ESCALOPE DE POULET														
	-CAROTTE BIO PERSILLEE	X													
	-BRIE	X													
	-PARIS BREST	X				X		X					X		X
Goûter	-BANANE BIO														
	-PAIN ET STICK DE FRAISE					X									
Mercredi 26 octobre															
Déjeuner	-POTAGE BROCOLIS ET VACHE QUI RIT	X													
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE ET STICK DE KETCHUP			X								X			
	-COQUILLETTE BIO AU BEURRE	X				X									
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	-CLÉMENTINE														
	-B.N POCKET FRAISE	X				X									
Jeudi 27 octobre															
Déjeuner	-CHOU BLANC BIO RAPEES SAUCE FROMAGE FRAIS	X		X								X			
	-FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE	X				X								X	
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	-YAOURT AUX FRUITS MIXES	X													
Goûter	-BANANE														
	-MOELLEUX NATURE	X				X							X		
Vendredi 28 octobre															
Déjeuner	-POTAGE SAINT GERMAIN	X													
	-NUGGETS VEGETARIEN				X	X									
	-CHOUX FLEURS PERSILLE	X													
	-FONDU CARRE	X													
	-CLEMENTINE BIO														
Goûter	-COUQUE FONDANT AUX POMMES					X							X		X
	-POMME														
	-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.).