



## Allergènes pour les menus du 31 octobre au 04 novembre 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
<b>Lundi 31 octobre</b>															
Déjeuner	-SALADE VERTE SAUCE ANDALOUSE	X										X	X		
	-PENNE BIO SAUCE LENTILLES CORAIL	X				X									
	-KIRI	X													
	-PUREE DE POMME ET BANANE														
Goûter	-CLEMENTINE														
	-COUQUE FONDANT AUX POMMES					X							X		X
<b>Mardi 01 novembre (FERIE)</b>															
<b>Mercredi 02 novembre</b>															
Déjeuner	-CROISSON AU FROMAGE	X				X							X		
	-STEAK HACHE DE BŒUF														
	-PETITS POIS A L'ANGLAISE														
	-POMME BICOLORE BIO														
Goûter	-LAIT BIO	X													
	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
<b>Jeudi 03 novembre</b>															
Déjeuner	-CREME DE LENTILLES VERTES	X													
	-CUISSÉ DE POULET ROTIE														
	-BROCOLIS AUX OIGNONS	X													
	-YAOURT VANILLE BIO	X													
	-ORANGE														
Goûter	-POIRE														
	-PAIN ET STICK DE CONFITURE D'ABRICOT					X									
<b>Vendredi 04 novembre</b>															
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPÉES AU CITRON			X								X			
	-BRANDADE DE POISSON	X												X	
	-PETIT SUISSÉ NATURE	X													
	-KIWI														
Goûter	-BISCUITS FOURRÉS VANILLE	X				X									
	-LAIT CHOCOLATE	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.).