



Allergènes pour les menus du 07 au 10 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
Lundi 07 novembre															
Déjeuner	-BETTERAVES ROUGE BIO AUX HERBES FRAICHES			X								X			
	-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
	-VACHE QUI RIT CARRE	X													
	-PUREE DE POMME BIO														
Goûter	-PUREE POMME ET COING														
	-BN CASSE-CROUTE	X				X									
	-LAIT BIO	X													
Mardi 08 novembre															
Déjeuner	-EMINCE DE BOEUF SAUCE FORESTIERE	X				X									
	-POMME DE TERRE VAPEUR														
	-CAMEMBERT BIO	X													
	-POIRE BIO														
Goûter	-FROMAGE BLANC NATURE	X													
	-PAIN ET CONFITURE DE LAIT	X				X									
Mercredi 09 novembre															
Déjeuner	-SALADE CŒUR DE LAITUE VINAIGRETTE			X								X			
	-OMELETTE BIO CIBOULETTE	X											X		
	-BATONNETS DE CAROTTES	X													
	-YAOURT BRASSE MIXE BIO	X													
Goûter	-MADELEINE					X							X		
	-BANANE BIO														
	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
Jeudi 10 novembre															
Déjeuner	-SALADE DE LENTILLES ET TOMATE			X		X						X			
	-FILET DE POISSON AUX 3 CEREALES	X				X								X	
	-CHOUX ROMANESCO A LA CREME	X			X										
	-EDAM BIO	X													
	-CLEMENTINE BIO														
Goûter	-PAIN D'EPICES					X									
	-POMME														
	-YAOURT AROMATISE	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.).