



Allergènes pour les menus du 14 au 18 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 14 novembre														
Déjeuner	-SAUCISSE DE TOULOUSE													
	-SAUCISSE DE VOLAILLE FAÇON TOULOUSE													
	-PUREE DE POIS CASSEE BIO	X												
	-SAINT PAULIN BIO IND	X												
Goûter	-POIRE BIO													
	-PUREE DE POMME BIO													
	-CEREALES CORN FLAKES ET LAIT BIO	X			X									
Mardi 15 novembre														
Déjeuner	-CAROTTE BIO & CELERI BIO		X	X							X	X		
	-TAGLIATELLE SAUCE MINESTRONE	X			X							X		
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X												
Goûter	-KAKI													
	-PAIN AU SESAME ET KIRI	X			X			X						
Mercredi 16 novembre														
Déjeuner	-VELOUTE CHAMPIGNONS ET MARRONS	X												
	-ESCALOPE DE POULET													
	-HARICOTS PLAT DU SOLEIL AIL & BASILIC													
	-CHANTENEIGE	X												
	-TARTE TROPEZIENNE	X				X						X		
Goûter	-BANANE BIO													
	-PAIN AU LAIT	X			X							X		
Jeudi 17 novembre														
Déjeuner	-RADIS EMINCES AIL ET FINES HERBES	X	X								X			
	-FILET D'EGLEFIN SAUCE BEURRE BLANC	X											X	
	-QUINOA BLOND BIO	X												
	-YAOURT VANILLE BIO	X												
Goûter	-BRIOCHE TRANCHEE	X			X							X		
	-ORANGE													
	-YAOURT AROMATISE	X												
Vendredi 18 novembre														
Déjeuner	-NEMS AUX LEGUMES			X	X									
	-SAUTE DE VEAU AU CURRY	X			X									
	-CHOUX FLEURS PERSILLES	X												
	-BRIE	X												
	-KAKI													
Goûter	-PAIN ET CONFITURE ABRICOTS				X									
	-POMME BIO													
	-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.).