



Allergènes pour les menus du 16 au 20 janvier 2023

		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 16 janvier															
Déjeuner	-BATAVIA SAUCE ANDALOUSE	X										X	X		
	-FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE	X				X	X				X			X	
	-PENNE BIO					X									
	-FROMAGE BLANC BIO	X													
Goûter	-CLEMENTINES														
	-CEREALES NATURE ET LAIT BIO	X				X									
Mardi 17 janvier															
Déjeuner	-TABOULE					X				X					
	-QUENELLE NATURE SAUCE NAPOLITAINE	X				X							X		
	-DUO DE CAROTTES PERSILLEES	X													
	-CHANTENEIGE BIO	X													
	-KIWI BIO														
Goûter	-POIRE														
	-PAIN BIO ET CONFITURE DE LAIT	X				X									
Mercredi 18 janvier															
Déjeuner	-POTAGE DUBARRY BIO	X													
	-STEAK HACHE BIO														
	-HARICOTS VERTS PERSILLES														
	-TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	X				X		X					X		
Goûter	-BANANE														
	-BRIOCHE FOURREE FRAISE	X				X							X		
Jeudi 19 janvier															
Déjeuner	-BETTERAVE VINAIGRETTE			X								X			
	-RIZ BIO A L INDIENNE	X													
	-GOLIDA BIO	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-LITCHEES FRAIS														
	-PAIN BIO GRAINES DE CHIA ET FONDU CROCLAIT	X				X									
Vendredi 20 janvier															
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPÉES AU CITRON			X								X			
	-CUISSÉ DE POULET LABEL ROUGE SAUCE FORESTIERE	X			X	X									
	-QUINOA BLOND BIO	X													
	-YAOURT BIO ABRICOT	X													
Goûter	-CROISSANT	X				X							X		X
	-LAIT BIO	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.).