



Allergènes pour les menus du 30 janvier au 03 février 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 30 janvier															
Déjeuner	-SALADE DE LENTILLE ET TOMATE			X		X						X			
	-FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC	X												X	
	-HARICOTS VERTS PERSILLES														
	-GOUDA BIO	X													
Goûter	-KIWI BIO														
	-PURÉE POMME ET FRAISE														
	-CEREALES NATURE ET LAIT BIO	X				X									
Mardi 31 janvier															
Déjeuner	-BETTERAVE SAUCE DU CHEF			X								X			
	-COUSCOUS VEGETARIEN BIO			X		X		X				X			
	-KIRI	X													
	-ORANGE SANGUINE														
Goûter	-FROMAGE BLANC NATURE	X													
	-PAIN NATURE ET GELEE DE FRAMBOISE					X									
Mercredi 01 février															
Déjeuner	-SOUPE DE CAROTTES BIO ET POIRES BIO	X													
	-BLANQUETTE DE VEAU	X				X									
	-POMMES DE TERRE VAPEUR														
	-YAOURT BIO CITRON	X													
Goûter	-BANANE BIO														
	-COUQUE FONDANT AUX POMMES					X							X		X
Jeudi 02 février															
Déjeuner	-SALADE VERTE ET DES D'EMMENTAL	X		X								X			
	-JAMBON DE DINDE FROID			X											
	-JAMBON DE PORC LABEL ROUGE			X											
	-PETITS POIS A LA FRANCAISE	X													
	-CREPE & PATE A TARTINER	X				X		X					X		X
Goûter	-CLEMENTINE														
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
	-LAIT BIO	X													
Vendredi 03 février															
Déjeuner	-ŒUF DUR BIO MAYONNAISE SUR SALADE			X								X	X		
	-GNOCCHI SAUCE CREME DE COURGETTE ET PARMESAN	X				X									
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-ORANGE														
	-PAIN DU SPORTIF (amandes, noisettes, abricots secs et raisins secs)					X		X							
	-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.).