



Allergènes pour les menus du 06 au 10 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 06 février															
Déjeuner	-SALADE ICE BERG AUX CROUTONS	X		X		X						X			
	-OMELETTE BIO NATURE	X											X		
	-BROCOLIS AUX OIGNONS	X													
	-BISCUITS GALETTES AU BEURRE BIO	X				X							X		
Goûter	-LIEGEOIS CHOCOLAT BIO	X													
	-ORANGE														
	-PAN MULTI-GRAINS et FONDU CARRE	X				X		X							
Mardi 07 février															
Déjeuner	-CUISSÉ DE POULET LABEL ROUGE ROTIE														
	-LENTILLES VERTES ET MARRONS	X													
	-CAMEMBERT BIO	X													
	-CLEMENTINES BIO														
Goûter	-BAGUETTE VIENNOISE	X				X									X
	-LAIT BIO	X													
	-POMME														
Mercredi 08 février															
Déjeuner	-POTAGE SAINT GERMAIN	X													
	-ROTI DE VEAU AU JUS														
	-CAROTTES BIO PERSILLEES	X													
	-EMMENTAL BIO	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-PUREE DE POMMES												X		
	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X									
Jeudi 09 février															
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON ET ANETH			X								X			
	-PAVE DE SAUMON CREME DE CIBOULETTE	X												X	
	-PUREE DE CHOU VERT (COLCANNON)	X													
	-FROMAGE BLANC BIO ET COULIS DE FRUITS ROUGES	X													
Goûter	-CLÉMENTINES														
	-BAGUETTE BIO ET CONFITURE FRAISE					X									
Vendredi 10 février															
Déjeuner	-RILLETTE DE THON, CANTADOU ET PAIN DE MIE	X				X									X
	-NUGGET'S VEGE SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES	X			X	X									
	-HARICOTS BEURRES PERSILLES	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-PUREE DE POMME ET BANANE														
	-BN CASSE-CROUTE	X				X									
	-LAIT BIO	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.).