



## Allergènes pour les menus du 13 au 17 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
<b>Lundi 13 février 2023</b>															
Déjeuner	-COEUR DE LAITUE et ŒUF MIMOSA BIO			X								X	X		
	-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-CLEMENTINES														
	-PAIN ET PÂTE A TARTINER CHOCOLAT-NOISETTE	X				X		X							X
<b>Mardi 14 février</b>															
Déjeuner	-CAROTTES RAPEES BIO			X								X			
	-ROTI DE VEAU														
	-FILET DE COLIN SAUCE CURRY, POIVRONS ET CORIANDE	X				X								X	
	-RIZ CREOLE BIO	X													
Goûter	-YAOURT BIO CITRON	X													
	-PUREE POMME et PECHE														
	-CEREALES CORN FLAKES et LAIT BIO	X				X									
<b>Mercredi 15 février</b>															
Déjeuner	-CREME DE LENTILLES	X													
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	-SAUTE DE VEAU MARENGO					X									
	-COURGETTES AU GRATIN	X				X									
	-YAOURT VANILLE BIO	X													
	- SALADE DE FRUITS (pamplemousse, clémentines et ananas au sirop)														
Goûter	-POIRE														
	-COUQUE FONDANT AUX POMMES					X							X		X
<b>Jeudi 16 février</b>															
Déjeuner	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-RAVIOLI DE LEGUMES				X	X									
	-SAINT PAULIN BIO	X													
	-FRUIT DE SAISON														
	-PUREE DE FRUIT														
Goûter	-BANANE BIO														
	-LAIT NATURE	X													
	-BN CASSE CROÛTE ou GÂTEAU	X		X		X		X					X		X
<b>Vendredi 17 février</b>															
Déjeuner	- HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	X			X										X
	-FONDU CROC LAIT	X													
	-PUREE DE POMME et BANANE														
Goûter	-LAIT CHOCOLATE	X													
	-PUREE POMME et COING														
	-MOELLEUX AMANDE					X		X					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.).