



Allergènes pour les menus du 20 au 24 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 20 février															
Déjeuner	-SALADE DE BATAVIA VINAIGRETTE			X								X			
	-TAGLIATELLE SAUCE MINESTRONE	X				X							X		
	-POIRE BIO														
	-FROMAGE BLANC AUX FRUITS	X													
Goûter	-LAIT NATURE	X													
	-BISCUIT FOURRES FRAISE	X				X									
Mardi 21 février															
Déjeuner	-POTAGE DE LENTILLES CORAIL	X													
	-FILET DE POISSON AUX 3 CEREALES	X				X								X	
	-HARICOTS PLAT DU SOLEIL AIL & BASILIC														
	-EMMENTAL BIO	X													
Goûter	-POMME BIO														
	-ORANGE SANGUINE														
	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
Mercredi 22 février															
Déjeuner	-CAROTTES RAPEES BIO			X								X			
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	-GRATIN DE CHOU FLEUR	X				X									
	-BREBICREME	X													
	-PARIS BREST	X				X		X					X		X
Goûter	-CLEMENTINES														
	-MOELLEUX NATURE	X				X							X		
Jeudi 23 février															
Déjeuner	-VELOUTE AU POTIRON	X													
	-SAUTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	X		X		X						X			
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	-YAQURT BIO NATURE	X													
Goûter	-BANANE BIO														
	-GAUFRE LIEGEOISE					X							X		X
Vendredi 24 février															
Déjeuner	-TABOULE BIO					X									
	-OMELETTE BIO AU FROMAGE	X											X		
	-CHOUX ROMANESCO A LA CREME	X			X										
	-POMME														
Goûter	-POIRE														
	-COUQUE FONDANT AUX POMMES					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.