



Allergènes pour les menus du 27 février au 03 mars 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 27 février															
Déjeuner	-FILET DE COLIN SAUCE NAPOLITAINE	X												X	
	-QUINOA BLOND BIO	X													
	-KIRI BIO	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-BISCUIT FOURRE VANILLE	X				X									
	-LAIT BIO	X													
Mardi 28 février															
Déjeuner	-POTAGE PARMENTIER	X													
	-NUGGETS VEGETARIEN ET STICK MAYONNAISE				X	X						X	X		
	-HARICOTS VERTS PERSILLES														
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	-KIWI BIO														
	-MOELLEUX CITRON					X							X		
-CLEMENTINES															
Mercredi 01 mars															
Déjeuner	-ICE BERG SAUCE ANDALOUSE	X										X	X		
	-ESCALOPE DE POULET														
	-COQUILLETTE BIO AU BEURRE					X									
	-YAOURT VANILLE BIO	X													
Goûter	-BANANE BIO														
	-COUQUE FONDANT AUX POMMES					X							X	X	
Jeudi 02 mars															
Déjeuner	-RADIS EMINCES SAUCE BULGARE	X												X	
	-POT AU FEU AVEC LEGUMES				X										
	-EDAM BIO	X													
	-BEIGNET FRAMBOISE					X							X		
Goûter	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
	-POMME DE TABLE BICOLORE AU														
Vendredi 03 mars															
Déjeuner	-POTAGE COURGETTE ET VACHE QUI RIT	X													
	-LASAGNE LEGUMES AU PESTO	X				X							X		
	-BRIE	X													
	-POIRE														
Goûter	-ORANGE														
	-PAIN ET CONFITURE FRAISE					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.).