



## Allergènes pour les menus du 20 au 24 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
<b>Lundi 20 mars</b>															
Déjeuner	-FILET DE HOKI SAUCE NORVEGIENNE	X				X									X
	-RIZ PILAF BIO														
	-POMME BIO														
	-YAOURT BIO ABRICOT	X													
Goûter	-CÉRÉALES CORN FLAKES ET LAIT BIO	X				X									
	-ORANGE														
<b>Mardi 21 mars</b>															
Déjeuner	-CELERI BIO ET CAROTTES BIO MAYONNAISE			X	X							X	X		
	-OU CELERI BIO ET CAROTTES BIO AU FROMAGE FRAIS	X		X	X							X	X		
	-OMELETTE BIO PERSILLÉE	X											X		
	-PETITS POIS A L'ANGLAISE														
	-HARICOT VERT	X													
	-GOUDA BIO	X													
	-TARTE AUX POMMES	X				X									
Goûter	-POIRE														
	-BAGUETTE BIO ET CONFITURE DE LAIT	X				X									
<b>Mercredi 22 mars</b>															
Déjeuner	-POTAGE PARMENTIER	X													
	-RAGOUT D'EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE					X									
	-CAROTTES PERSILLÉES	X													
	-FROMAGE BLANC NATURE BIO	X													
Goûter	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
	-YAOURT A BOIRE FRAISE	X													
<b>Jeudi 23 mars</b>															
Déjeuner	-PENNE BIO SAUCE LENTILLES CORAIL	X				X									
	-CANTAL AOP	X													
	-FRUIT DE SAISON														
Goûter	-BISCUITS	X				X	X	X					X		X
	-LAIT BIO	X													
	-POMME														
<b>Vendredi 24 mars</b>															
Déjeuner	-TABOULE BIO					X									
	-JAMBON DE DINDE FROID			X											
	-JAMBON DE PORC LABEL ROUGE			X											
	-GRÂTIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	X				X									
	-SAINT MORET BIO	X													
Goûter	-ORANGE BIO														
	-BANANE BIO														
	-MOELLEUX CITRON					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.).