



## Allergènes pour les menus du 13 au 17 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 13 mars</b>															
Déjeuner	-COEUR DE LAITUE ET MIMOSA BIO			X								X	X		
	-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-PURÉE DE POMME BIO														
	-BAGUETTE DE PAIN BIO ET VACHE QUI RIT	X				X									
<b>Mardi 14 mars</b>															
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPEES ET DES DE MIMOLETTE	X		X								X			
	-ESCALOPE DE POULET CREME DE PERSIL	X				X									
	-HARICOTS PLATS PERSILLES	X													
	-PARIS BREST	X				X		X					X		X
Goûter	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
	-LAIT BIO	X													
	-POIRE														
<b>Mercredi 15 mars</b>															
Déjeuner	-VELOUTE AU POTIRON	X													
	-GRATIN SAVOYARD VEGETARIEN	X			X										X
	-YAOURT VANILLE BIO	X													
	-SALADE DE POMME, CLEMENTINE ET ANANAS														
Goûter	-GAUFRE					X							X		X
	-ORANGE														
<b>Jeudi 16 mars</b>															
Déjeuner	-FILET DE COLIN LIEU SAUCE BEURRE BLANC	X													X
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-SAINT JACQUES BIO	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-BAGUETTE BIO ET CONFITURE FRAISE					X									
	-BANANE BIO														
<b>Vendredi 17 mars</b>															
Déjeuner	-CROISSON AU FROMAGE	X				X							X		
	-SAMOUSA DE LEGUMES					X									X
	-SAUTE DE VEAU A LA HONGROISE	X				X									
	-BROCOLIS BIO PERSILLES	X													
	-KIWI BIO														
Goûter	-PAIN AU LAIT AUX PEPITES DE CHOCOLAT DU BOULANGER	X				X							X		
	-LAIT BIO	X													
	-POMME														
	-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.).