



Allergènes pour les menus du 27 au 31 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	Ceufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi 27 mars															
Déjeuner	-NUGGETS VEGETARIEN				X	X									
	-PUREE CRECY	X													
	-VACHE QUI RIT BIO	X													
	-KIWI BIO														
Goûter	-BARRE PATISSIERE					X							X		
	-PUREE DE POMME ET FRAISE														
	-LAIT BIO	X													
Mardi 28 mars															
Déjeuner	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	-LENTILLE BIO TOMATE ET EPICE														
	-SAINT PAULIN BIO	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-ORANGE														
	-PAIN ET CONFITURE FRAISE					X									
Mercredi 29 mars															
Déjeuner	-POULET LABEL ROUGE AUX 4 EPICES					X									
	-POMME DE TERRE CAMPAGNARDE														
	-YAOURT BIO CITRON	X													
	-PAMPLEMOUSSE, CLEMENTINE ET ANANAS														
Goûter	-BANANE AU GOUTER														
	-BRIOCHE AUX PEPITES														
Jeudi 30 mars															
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPEES ET POMME BIO			X								X			
	-FILET DE LIEU NOIR SAUCE NAPOLITAINE	X												X	
	-HARICOTS VERTS AIL & BASILIC	X													
	-EDAM BIO	X													
	-PARIS BREST	X				X		X					X		X
	-TARTE AUX POMMES	X				X									
	-MUFFIN AUX CHOCOLAT	X				X							X		X
	-BROWNIES AU CHOCOLAT	X				X		X					X		X
	-ECLAIR AU CHOCOLAT	X				X							X		X
Goûter	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
	-PETIT SUISSE NATURE	X													
	-POIRE														
Vendredi 31 mars															
Déjeuner	-CELERI BIO REMOULADE			X	X							X	X		
	-TAGLIATELLE SAUCE MINISTRONE	X													
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-PAIN AU SESAME ET CHANTENEIGE	X				X		X							
	-POMME JAUNE AU GOUTER														
	-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.).