



Allergènes pour les menus du 01 au 05 mai 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 01 mai : Férié															
Mardi 02 mai															
Déjeuner	-TOMATE BIO VINAIGRETTE			X		X		X					X		
	-COUSCOUS VEGETARIEN BIO			X		X		X					X		
	-EMMENTAL BIO	X													
	-PUREE DE POMME BIO														
Goûter	-ORANGE														
	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
Mercredi 03 mai															
Déjeuner	-ICE BERG SAUCE ANDALOUSE	X											X	X	
	-STEAK HACHE DE BŒUF BIO ET STICK DE KETCHUP														
	-CAROTTES BIO PERSILLEES	X													
	-PETIT SUISSE NATURE	X													
Goûter	-GAUFRE					X							X		X
	-PAIN BIO et STICK DE CONFITURE D'ABRICOT					X									
-POIRE															
Jeudi 04 mai															
Déjeuner	-FILET DE COLIN A L' ORIENTAL					X							X		X
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	-YAOURT SUCRE VANILLE BIO	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-BAGUETTE VIENNOISE DU BOULANGER	X				X									X
	-LAIT BIO	X													
Vendredi 05 mai															
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE			X									X		
	-LASAGNE LEGUMES AU PESTO	X				X							X		
	-EDAM BIO	X													
	-BANANE BIO														
Goûter	-POMME BIO														
	-MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	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.

Enfin, ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un projet d'Accueil Individualisé. (P.A.I.).