



## Allergènes pour les menus du 10 au 14 avril 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 10 avril</b>															
Férié															
<b>Mardi 11 avril</b>															
Déjeuner	-FILET DE HOKI SAUCE DIEPOISE	X				X	X				X			X	
	-FUSILI BIO SAFRANEE					X									
	-EDAM BIO	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-PUREE POMME ET FRAISE														
	-PAIN AU LAIT DU BOULANGER	X				X							X		
	-LAIT BIO	X													
<b>Mercredi 12 avril</b>															
Déjeuner	-TABOULE BIO A LA CORIANDRE					X									
	-SAUTE DE VEAU MARENGO					X									
	-HARICOTS PLATS PERSILLES	X													
	-KIRI BIO	X													
	-KIWI BIO														
Goûter	-MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	X				X							X		
	-ORANGE														
<b>Jeudi 13 avril</b>															
Déjeuner	-SALADE VERTE A L'HYPOTRIMMA	X		X								X			
	-POULET A LA NUMIDE				X			X							
	-PUREE DE PANAIS BIO	X													
	-PUREE DE POMME BIO														
	-PAIN DE CAMPAGNE BIO					X									
Goûter	-BAGUETTE BIO ET PATE A TARTINER CHOCOLAT ET NOISETTE	X				X		X							X
	-POIRE														
<b>Vendredi 14 avril</b>															
Déjeuner	-TOMATE BIO ET MAIS BIO			X								X			
	-OMELETTE BIO AU FROMAGE	X											X		
	-BROCOLIS AUX OIGNONS	X													
	-YAOURT BIO NATURE	X													
	-MADELEINE					X							X		
Goûter	-PAIN ET CONFITURE DE LAIT	X				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.).