



Allergènes pour les menus du 17 au 21 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
Lundi 17 avril															
Déjeuner	-SALADE VERTE ET MAIS BIO			X								X			
	-MINI GALETTE POIS CHICHE ET PATATE DOUCE BIO					X									
	-HARICOTS PLAT DU SOLEIL AIL & BASILIC														
	-PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO	X													
	-KIWI BIO														
Goûter	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
	-POMME														
	-YAOURT AROMATISE	X													
Mardi 18 avril															
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPEES, DES DE GOUDA ET CHEDDAR	X		X								X			
	-ESCALOPE DE POULET														
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	-JAMBON DE PORC LABEL ROUGE			X											
	-GRATIN DAUPHINOIS	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-PURÉE DE POMME ET BANANE														
	-CEREALES NATURE ET LAIT BIO	X				X									
Mercredi 19 avril															
Déjeuner	-EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE MASSALA					X		X							
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-BUCHETTE CHEVRE BIO	X													
	-POMME														
Goûter	-BANANE BIO														
	-BRIOCHE FOURREE FRAISE	X				X							X		
Jeudi 20 avril															
Déjeuner	-TOMATE BIO BASILIC ET HUILE D'OLIVE														
	-CUBE DE COLIN AUX 3 CEREALES					X								X	
	-PETIT POIS A LA FRANCAISE	X													
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	-BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	X				X							X		
Goûter	-POIRE														
	-PAIN AU SESAME ET SAINT MORET BIO	X				X		X							
Vendredi 21 avril															
Déjeuner	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	X			X										X
	-VACHE QUI RIT BIO	X													
	-ORANGE														
Goûter	-MOELLEUX CITRON					X							X		
	-PURÉE POMME ET COING														
	-LAIT NATURE 20 CL AU GOUTER	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.).