



Allergènes pour les menus du 24 au 28 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 24 avril															
Déjeuner	-FILET DE HOKI SAUCE BASQUAISE	X				X								X	
	-COQUILLETTE BIO AU BEURRE					X									
	-BRIE	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-BISCUITS FOURRES FRAISE	X				X									
	-ORANGE														
Mardi 25 avril															
Déjeuner	-CAROTTES RAPEES BIO			X								X			
	-OMELETTE BIO AU FROMAGE	X											X		
	-HARICOT VERT BIO PERSILLE														
	-BISCUITS SPECULOS					X									X
	-RIZ AU LAIT NATURE BIO	X													
Goûter	-PAIN AU LAIT DU BOULANGER	X				X							X		
	-POIRE														
Mercredi 26 avril															
Déjeuner	-TOMATE BIO BASILIC ET HUILE D'OLIVE														
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	-PUREE COURGETTE ET VACHE QUI RIT	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-BANANE														
	-COUQUE FONDANT AUX POMMES					X							X		X
Jeudi 27 avril															
Déjeuner	-SALADE DE PÂTES ET DES DE FROMAGES	X		X		X						X			
	-STEAK HACHE DE BCEUF BIO, A LA MOUTARDE	X		X		X						X			
	-CAROTTES PERSILLEES	X													
	-POIRE														
Goûter	-PAIN et STICK DE FRAISE					X									
	-POMME														
Vendredi 28 avril															
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE			X								X			
	-RIZ BIO A L'INDIENNE	X													
	-GOLDA BIO	X													
	-PUREE DE POMME et BANANE BIO														
Goûter	-BAGUETTE VIENNOISE DU BOULANGER	X				X									X
	-BANANE														
	-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.