



## Allergènes pour les menus du 08 au 12 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
<b>Lundi 08 mai : Férié</b>															
<b>Mardi 09 mai</b>															
Déjeuner	-FILET DE COLIN SAUCE CURRY, POIVRONS ET CORIANDE	X				X								X	
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	-KIRI BIO	X													
	-PUREE DE POMME BIO														
Goûter	-PUREE POMME ET COING														
	-BN CASSE- CROUTE	X				X									
	-LAIT BIO	X													
<b>Mercredi 10 mai</b>															
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO À LA MENTHE	X		X								X			
	-BLANQUETTE DE VEAU	X				X									
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-YAOURT BIO NATURE	X													
Goûter	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
	-POMME														
<b>Jeudi 11 mai</b>															
Déjeuner	-TABOULE BIO					X									
	-ROTI DE DINDE AU JUS LABEL ROUGE				X										
	-PETITS POIS A L'ANGLAISE														
	-EMMENTAL BIO	X													
Goûter	-KIWI BIO														
	-PUREE POMME ET FRAISE														
	-BRIOCHE TRANCHEE	X				X							X		
	-LAIT BIO	X													
<b>Vendredi 12 mai</b>															
Déjeuner	-SALADE VERTE ET DES DE MIMOLETTE	X		X								X			
	-OMELETTE BIO NATURE	X											X		
	-BROCOLIS BIO AUX OIGNONS	X													
	-TARTE AU CHOCOLAT	X				X							X		X
Goûter	-ORANGE														
	-PAIN AU SESAME ET CHANTENEIGE	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.).