



Allergènes pour les menus du 15 au 19 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 15 mai															
Déjeuner	-FILET DE CABILLAUD SAUCE BONNE FEMME	X				X								X	
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	-CHANTENEIGE BIO ET GRESSIN	X				X			X						
	-POMME BIO														
Goûter	-MOELLEUX CITRON					X							X		
	-POIRE														
	-YAOURT AROMATISE	X													
Mardi 16 mai															
Déjeuner	-CONCOMBRE À LA MENTHE	X		X								X			
	-RIZ BIO A L'INDIENNE	X													
	-FROMAGE BLANC NATURE BIO	X													
	-ORANGE BIO														
	-PAIN BIO CURCUMA					X									
Goûter	-PUREE DE POMMES														
	-LAIT BIO	X													
	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
Mercredi 17 mai															
Déjeuner	-TOMATE BIO ET MAIS BIO			X								X			
	-STEAK HACHE DE BŒUF BIO, AU JUS														
	-CAROTTES BIO ESTRAGON	X													
	-BISCUIT SPECULOOS					X									X
	-SEMOULE AU LAIT	X				X									
Goûter	-PAIN BIO AUX GRAINES DE COURGES					X									
	-GAUFRE					X							X		X
	-POMME														
Jeudi 18 mai : Férié															
Vendredi 19 mai : Fermé															
	-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.).