



Allergènes pour les menus du 22 au 26 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 22 mai															
Déjeuner	-PENNE BIO SCE LENTILLES CORAIL	X				X									
	-YAOURT BIO NATURE	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-COMPOTE POMME ET CASSIS														
	-BAGUETTE VIENNOISE DU BOULANGER	X				X									X
	-LAIT BIO	X													
Mardi 23 mai															
Déjeuner	- SALADE CRETOISE	X		X								X			
	-FILET DE POISSON PANE	X				X								X	
	-HARICOTS VERTS PERSILLES														
	-TARTE AUX POMMES	X				X									
Goûter	-BAGUETTE BIO ET PATE A TARTINER CHOCOLAT ET NOISETTE	X				X		X							X
	-POMME														
Mercredi 24 mai															
Déjeuner	-PIZZA TOMATE ET FROMAGE	X				X									
	-EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE HONGROIS	X				X									
	-CHOU FLEUR BIO PERSILLE	X													
	-FRAISES														
Goûter	-BANANE														
	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
Jeudi 25 mai															
Déjeuner	-ROUGAIL SAUCISSES VEGETARIENNE					X							X		X
	-POMME BIO														
	-DESSERT LACTE CHOCOLAT BIO ILE-DE-France	X													
	-RIZ BIO AUX HARICOTS ROUGE	X													
Goûter	-BANANE														
	-CEREALES NATURES ET LAIT BIO	X				X									
Vendredi 26 mai															
Déjeuner	-RADIS ET MAÏS BIO SAUCE BULGARE	X											X		
	-JAMBON DE DINDE FROID			X											
	-JAMBON DE PORC LABEL ROUGE			X											
	-PUREE D'EPINARDS	X													
	-GOLUDA BIO	X													
	-PUREE DE POMME ET BANANE BIO														
Goûter	-ORANGE														
	-PAIN ET CONFITURE DE LAIT	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.).