



## Allergènes pour les menus du 29 mai au 02 juin 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 29 mai : férié</b>															
<b>Mardi 30 mai</b>															
Déjeuner	-TAGLIATELLE SAUCE MINESTRONE	X				X									
	-SAINT PAULIN BIO	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-ORANGE														
	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
	-PETIT SUISSE NATURE	X													
<b>Mercredi 31 mai</b>															
Déjeuner	-SOUSKAY AVOCAT ET CREVETTES			X			X							X	
	-FILET DE CABILLAUD SAUCE MARACUDJA	X													
	-PUREE DE PATATE DOUCE	X													
	-DESSERT LACTE A LA NOIX DE COCO	X													
Goûter	-PUREE DE POMME A BOIRE														
	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
<b>Jeudi 01 juin</b>															
Déjeuner	-SALADE DE PATES ET DES DE MIMOLETTE	X		X		X						X			
	-AIGUILLETES DE POULET EPICEES SAUCE AU FROMAGE BLANC AUX HERBES	X				X									
	-BROCOLIS BIO PERSILLES	X													
	-BANANE BIO														
Goûter	-NECTARINE														
	-PAIN SESAME BIO ET CHANTENEIGE BIO	X				X		X							
<b>Vendredi 02 juin</b>															
Déjeuner	-LAITUE ET MAIS SAUCE VINAIGRETTE	X		X								X			
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	-ROTI DE PORC LABEL ROUGE			X	X							X			
	-DUO DE POMMES DE TERRE VAPEUR ET PETITS POIS	X													
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	-PECHE														
	-PUREE DE POMME BIO												X		
	-BARRE PATISSIERE					X									
	-LAIT BIO	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 tout ou 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.).