



## Allergènes pour les menus du 03 au 07 juillet 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	Cœufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
<b>Lundi 03 juillet</b>															
Déjeuner	-SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE			X								X			
	-RIZ BIO A L'INDIENNE	X													
	-EDAM BIO	X													
	-POMME BIO														
Goûter	- ABRICOT														
	-PAIN et CONFITURE FRAISE					X									
<b>Mardi 04 juillet</b>															
Déjeuner	-TABOULE BIO (TOMATE/CONCOMBRE)					X									
	-ESCALOPE DE POULET														
	-HARICOTS VERTS PERSILLES	X													
	-YAOURT BIO NATURE	X													
	-OUI SAINT MORET	X													
	-ABRICOTS BIO														
Goûter	-PURÉE POMME et COING														
	-LAIT BIO	X													
	-MOELLEUX NATURE	X				X							X		
<b>Mercredi 05 juillet</b>															
Déjeuner	-STEACK HACHE														
	-COQUILLETTE BIO	X				X									
	-VACHE QUI RIT	X													
	-PASTèque BIO														
Goûter	-BANANE														
	-GAUFRE					X							X		X
<b>Jeudi 06 juillet</b>															
Déjeuner	-TOMATE BIO BASILIC ET HUILE D'OLIVE														
	-CUBES DE COLIN AUX 3 CEREALES					X								X	
	-PURÉE CRECY	X													
	-OUI PUREE DE POIS CASSEE	X													
	-YAOURT AUX FRUITS MIXES	X													
	-BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	X					X						X		
Goûter	-NECTARINE														
	-PAIN et STICK DE CONFITURE D'ABRICOT					X									
<b>Vendredi 07 juillet</b>															
Déjeuner	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-CAPPELETI BIO VEGE TOFU ET EPINARD	X				X									X
	-CHANTENEIGE	X													
	-COMPOTE POMME et CASSIS														
Goûter	-MOELLEUX CITRON					X							X		
	-OUI PAIN D'EPICES					X									
	-PURÉE DE POMMES														
	-LAIT NATURE	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 : 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 jusqu'au dernier moment 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.).