



Allergènes pour les menus du 05 au 09 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
Lundi 05 juin															
Déjeuner	-ŒUF DUR BIO MAYONNAISE SUR SALADE			X								X	X		
	-COUSCOUS VEGETARIEN BIO			X		X		X				X			
	-GOÛDA BIO	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-NECTARINE														
	-BAGUETTE BIO ET KIRI	X				X									
Mardi 06 juin															
Déjeuner	QUENELLES NATURES SAUCE AURORE	X				X								X	
	-RIZ BIO PILAF SAFRANE														
	-FONDU CROC LAIT	X													
	-PECHE JAUNE														
Goûter	-PUREE DE POMME- BANANE														
	-BN CASSE- CROUTE	X				X									
	-LAIT BIO	X													
Mercredi 07 juin															
Déjeuner	-TOMATE BIO, MOZZARELA, HUILE D'OLIVE ET BASILIC	X													
	-FILET DE POISSON AUX TROIS CEREALES	X				X								X	
	-BATONNIERE DE LEGUMES AUX BROCOLIS	X													
	-CHOU VANILLE	X				X		X					X		
Goûter	-BANANE														
	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
Jeudi 08 juin															
Déjeuner	-CUISSÉ DE POULET LABEL ROUGE ROTIE														
	-COQUILLETTE BIO ET EMMENTAL	X				X									
	-YAOURT A BOIRE VANILLE BIO	X													
	-SALADE PASTèque BIO ET MELON BIO														
	-SAUCE BARBECUE			X		X					X			X	
Goûter	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
	-POMME														
	-YAOURT AROMATISE	X													
Vendredi 09 juin															
Déjeuner	-TABOULE BIO A LA CORIANDRE					X									
	-SAUTE DE VEAU MARENGO					X									
	-CHOUX ROMANESCO	X													
	-YAOURT BIO NATURE	X													
	-NECTARINE														
Goûter	-BANANE														
	-PAIN ET CONFITURE FRAISE					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.).