



Allergènes pour les menus du 12 au 16 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 12 juin															
Déjeuner	-TOMATE BIO ET MAIS BIO			X								X			
	-FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	X												X	
	-PUREE BIO CRECY BIO	X													
	-SAINT PAULIN BIO	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-PUREE POMME ET COING														
	-CEREALES CORN FLAKES ET LAIT BIO	X				X									
Mardi 13 juin															
Déjeuner	-RADIS BIO EMINCES AU FROMAGE	X		X								X			
	-OMELETTE BIO POMME DE TERRE BIO	X											X		
	-HARICOTS PLATS PERSILLES	X													
	-CHANTENEIGE	X													
	-BEIGNET FRAMBOISE					X							X		
Goûter	- ABRICOT														
	-BAGUETTE BIO ET CONFITURE FRAISE					X									
Mercredi 14 juin															
Déjeuner	-CROISSANT AU FROMAGE	X				X							X		
	-JAPCHAE COREEN								X						X
	-BROCOLIS PERSILLES	X													
	-CERISES														
Goûter	-BANANE														
	-BRIOCHE FOURREE FRAISE	X				X							X		
Jeudi 15 juin															
Déjeuner	-CONCOMBRE VINAIGRETTE			X								X			
	-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
	-YAOURT BIO ABRICOT	X													
	-NECTARINE BIO														
Goûter	-FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	X													
	-NECTARINE														
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
Vendredi 16 juin															
Déjeuner	-MELON														
	-ESCALOPE DE POULET CREME DE PERSIL	X				X									
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-YAOURT SUCRE VANILLE BIO	X													
Goûter	- ABRICOT														
	-CROISSANT	X				X							X		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 : 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.).