



Allergènes pour les menus du 19 au 23 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 19 juin															
Déjeuner	-TOMATE BIO ET MAIS BIO			X								X			
	-QUIENELLES NATURE SAUCE DU CHEF	X		X		X						X	X		
	-HARICOTS VERTS PERSILLES														
	-KIRI	X													
Goûter	-PUREE POMME ET FRAISE														
	- ABRICOT														
	-BRIOCHE TRANCHEE	X				X							X		
	-LAIT BIO	X													
Mardi 20 juin															
Déjeuner	-SAUTE DE POULET JUS GOURMAND	X													
	-POMME DE TERRE VAPEUR														
	-BUCHETTE CHEVRE BIO	X													
	-NECTARINE BIO														
Goûter	-PAIN ET GELEE DE FRALBOISE					X									
	-POMME														
Mercredi 21 juin															
Déjeuner	-PASTEQUE BIO														
	-STEAK HACHE BIO														
	-CHOUX FLEURS PERSILLE	X													
	-PETIT SUISSE FRUITE	X													
	-MADELEINE					X							X		
Goûter	-BANANE BIO														
	-GAUFRE					X							X		X
Jeudi 22 juin															
Déjeuner	-CARI DE POISSON FRAIS (JULIENNE)													X	
	-RIZ BIO AUX GRAINES	X													
	-DESSERT LACTEE NOIX DE COCO	X													
	-BARRE D'ANANAS														
Goûter	-PUREE DE POMMES														
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
	-LAIT BIO	X													
Vendredi 23 juin															
Déjeuner	-SALADE VERTE VINAIGRETTE			X								X			
	-FUSILLONI BIO SAUCE FROMAGERE	X				X									
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	-CERISES														
Goûter	-PAIN ET PATE A TARTINER	X				X		X							X
	-PECHE BLANCHE														
	-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.).