



## Allergènes pour les menus du 26 au 30 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 26 juin</b>															
Déjeuner	-SALADE DE LENTILLE BIO ET TOMATE BIO			X								X			
	-OMELETTE BIO AU FROMAGE	X											X		
	-CAROTTE BIO PERSILLÉE	X													
	-POMME														
Goûter	-PURÉE POMME ET COING														
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
	-LAIT BIO	X													
<b>Mardi 27 juin</b>															
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO À LA MENTHE	X		X								X			
	-PAELLA AU POULET						X				X				
	-YAOURT BIO NATURE	X													
Goûter	-NECTARINE BIO														
	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
	-YAOURT AROMATISÉ	X													
<b>Mercredi 28 juin</b>															
Déjeuner	-SALADE PIEMONTAISE BIO			X								X	X		
	-FILET DE POISSON PANÉ	X				X								X	
	-BROCOLIS AUX OIGNONS	X													
	-GOUDA BIO	X													
	-PECHE BIO														
Goûter	-ABRICOT														
	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
<b>Jeudi 29 juin</b>															
Déjeuner	-MELON BIO														
	-NOUILLES SAUTE AUX LEGUMES ET EMINCE POIS CHICHE BIO AU CURRY				X	X			X				X		X
	-YAOURT SUCRE VANILLE BIO	X													
	-OU FROMAGE BLAN NATURE BIO	X													
Goûter	-NECTARINE PLATE														
	-PAIN BIO ET SAINT MORET BIO	X				X									
<b>Vendredi 30 juin</b>															
Déjeuner	-TOMATE CERISE À LA CROQUE														
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	-PETITS POIS À L'ANGLAISE														
	-FLAN PATISSIER	X				X							X		
Goûter	-ABRICOT														
	-BN CASSE- CROUTE	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.).