



## Allergènes pour les menus du 10 au 14 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	Ceufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
<b>Lundi 10 juillet : Fermé</b>															
<b>Mardi 11 juillet</b>															
Déjeuner	-FILET DE COLIN SAUCE NORVEGIEENNE	X				X								X	
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-YAOURT NATURE BIO	X													
	-ABRICOTS														
Goûter	-MOELLEUX CITRON					X							X		
	-NECTARINE														
<b>Mercredi 12 juillet</b>															
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X		
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE, cornichons			X											
	-PUREE DE POIS CASSEE BIO	X													
	-YAOURT SUCRE VANILLE BIO	X													
Goûter	-BANANE BIO														
	-COUQUE FONDANT AUX POMMES					X							X		X
<b>Jeudi 13 juillet</b>															
Déjeuner	-SALADE DE PATES ET DES DE MIMOLETTE	X		X		X						X			
	-NUGGETS VEGETARIEN, STICK DE KETCHUP				X	X									
	-HARICOTS VERTS AIL ET BASILIC	X													
	-PRUNES														
Goûter	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
	-PECHE BLANCHE														
<b>Vendredi 14 juillet : Férié</b>															
	-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.).