



Allergènes pour les menus du 24 au 28 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	Œufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi 24 juillet															
Déjeuner	-COLISCOLIS VEGETARIEN BIO			X		X		X				X			
	-KIRI BIO	X													
	-NECTARINE JAÛNE														
Goûter	-PUREE DE POMMES														
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
Mardi 25 juillet															
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X		
	-STEAK HACHE														
	-HARICOTS VERTS PERSILLES														
	-SAINT PAULIN	X													
	-PARIS BREST	X				X		X					X		X
Goûter	- ABRICOT														
	-BISCUITS FOURRES VANILLE	X				X									
Mercredi 26 juillet															
Déjeuner	-SALADE DE PATES ET OEUFS DURS BIO			X		X						X	X		
	-PRUNES														
	-FROMAGE BLANC AUX FRIITS	X													
Goûter	-BRUGNON BLANC														
	-CROISSANT	X				X							X		X
Jeudi 27 juillet															
Déjeuner	-TABOULE BIO					X									
	-BETTERAVE VINAIGRETTE			X								X			
	-CUISSÉ DE POULET ROTIE														
	-CHOUX FLEURS PERSILLE	X													
	-CHANTENEIGE	X													
	-PECHE PLATE														
Goûter	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
	-YAOURT A BOIRE FRAISE	X													
Vendredi 28 juillet															
Déjeuner	-MELON BIO														
	-CABILLAUD SAUCE POLYNESIENNE (LAIT DE COCO, TOMATE ET CURRY)	X												X	
	-RIZ CREOLE	X													
	-YAOURT BIO NATURE	X													
Goûter	-BANANE BIO														
	-PTIT MOELLEUX MARBRE	X				X							X		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 communiquées 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.).