



## Allergènes pour les menus du 31 juillet au 04 août 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 31 juillet</b>															
Déjeuner	-TOMATE BIO ET MAIS BIO			X								X			
	-AIGUILLETES DE POULET EPICÉES					X									
	-DUO BROCOLIS ET POMMES VAPEUR	X													
	-EDAM BIO	X													
Goûter	-POMME														
	-BISCUITS FOURRES FRAISE	X				X									
	-YAOURT A BOIRE VANILLE	X													
<b>Mardi 01 août</b>															
Déjeuner	-TABOULE BIO					X									
	-EMINCES DE BOEUF AUX PRUNEAUX					X									
	-CAROTTES BIO PERSILLÉES	X													
	-FONDU CARRE	X													
Goûter	-PRUNES														
	-NECTARINE														
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
<b>Mercredi 02 août</b>															
Déjeuner	-PÂTEQUE														
	-RIZ BIO A L'INDIENNE	X													
	-FROMAGE BLANC BIO	X													
Goûter	-ABRICOTS														
	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		X
<b>Jeudi 03 août</b>															
Déjeuner	-CONCOMBRE SAUCE FROMAGE FRAIS	X		X								X			
	-FILET DE POISSON PANE	X				X								X	
	-HARICOTS VERTS PERSILLES	X													
	-YAOURT AUX FRUITS MIXES	X													
Goûter	-MADELEINE					X							X		
	-NECTARINE PLATE														
	-MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	X				X							X		
<b>Vendredi 04 août</b>															
Déjeuner	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-LASAGNE LEGUMES AU PESTO	X				X							X		
	-FONDU CROC LAIT	X													
	-PUREE POMME ET FRAISE 100GR														
Goûter	-GAUFRE					X							X		X
	-ORANGE														
	-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.).