



Allergènes pour les menus du 14 au 18 août 2023

		Laït 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 14 août															
Déjeuner	-SALADE MELANGEE SAUCE ANDALOUSE	X			X							X	X		
	-MINI GALETTE BIO DE POIS CHICHE ET PATATE DOUCE, STICK DE KETCHUP					X									
	-PETITS POIS A L'ANGLAISE														
	-RIZ AU LAIT NATURE BIO	X													
Goûter	-BRÛGNON														
	-GAUFRE					X							X		X
Mardi 15 août : férié															
Mercredi 16 août															
Déjeuner	-FILET DE COLIN SAUCE CURRY, POIVRONS ET CORIANDE	X				X								X	
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	-VACHE QUI RIT BIO	X													
	-NECTARINE														
Goûter	-BISCUITS FOURRES FRAISE	X				X									
	-YAOURT A BOIRE VANILLE	X													
Jeudi 17 août															
Déjeuner	-SALADE PIEMONTAISE BIO			X								X	X		
	-EMINCE DE BOELIF AUX OIGNONS					X									
	-CAROTTES PERSILLEES	X													
	-YAOURT BIO FRAISE	X													
	-ABRICOTS														
Goûter	-BANANE BIO														
	-PAIN ET STICK DE CONFITURE					X									
Vendredi 18 août															
Déjeuner	-TOMATE BIO VINAIGRETTE			X								X			
	-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
	-GOUDA BIO	X													
	-PRUNES														
Goûter	-PUREE POMME ET FRAISE														
	-PAIN AU CHOCOLAT	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 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.).