



Allergènes pour les menus du 04 au 08 septembre 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 04 septembre															
Déjeuner	-TOMATES CERISES A LA CROQUE														
	-NUGGETS VEGETARIEN ET STICK DE KETCHUP				X	X									
	-DUO DE CAROTTES	X													
	-YAOURT VANILLE BIO	X													
Goûter	-MADELEINE					X							X		
	-NECTARINE														
	-BN CASSE-CROUTE	X				X									
	-LAIT BIO	X													
Mardi 05 septembre															
Déjeuner	-SALADE CRETOISE	X		X								X			
	-ESCALOPE DE POULET SAUCE CHASSEUR				X	X									
	-POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE														
	-PRUNES														
Goûter	-ORANGE														
	-PAIN ET CONFITURE D'ABRICOTS					X									
Mercredi 06 septembre															
Déjeuner	-CROISSON AU FROMAGE	X				X							X		
	-EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE STROGONOFF					X									
	-BROCOLIS PERSILLES	X													
	-POIRE BIO														
Goûter	-BANANE BIO														
	-GAUFRE					X							X		X
Jeudi 07 septembre															
Déjeuner	-COUSCOUS VEGETARIEN BIO			X		X		X				X			
	-SAINT PAULIN BIO	X													
	-RAISIN DE TABLE BIO														
Goûter	-CEREALES ET LAIT BIO	X				X									
	-COMPOTE POMME ET CASSIS														
Vendredi 08 septembre															
Déjeuner	-MELON BIO														
	-FILET DE HOKI SZUCE NORVEGIENNE	X				X								X	
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	-BAGUETTE ET CHANTENEIGE	X				X									
	-PRUNES														
	-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.).