



Allergènes pour les menus du 07 au 11 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
Lundi 07 août															
Déjeuner	-FILET DE COLIN SAUCE NORVEGIEENNE	X				X								X	
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-YAOURT NATURE BIO	X													
	-ABRICOTS														
Goûter	-MOELLEUX CITRON					X							X		
	-NECTARINE PLATE														
Mardi 08 août															
Déjeuner	-MELON CHARENTAIS BIO														
	-ESCALOPE DE POULET														
	-BROCOLIS AUX OIGNONS	X													
	-FONDU CARRE	X													
Goûter	-MUFFIN VANILLE PEPITE DE CHOCOLAT	X				X							X		X
	-PUREE POMME ET COING														
Goûter	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
Mercredi 09 août															
Déjeuner	-PENNE BIO SCE LENTILLES CORAIL ET EMMENTAL	X				X									
	-BRIE	X													
	-PECHE JAUNE														
Goûter	-BANANE BIO														
	-COUQUE FONDANT AUX POMMES					X							X		X
Jeudi 10 août															
Déjeuner	-TABOULE BIO					X									
	-NUGGETS VEGETARIEN ET STICK DE KETCHUP				X	X									
	-HARICOTS VERTS PERSILLES														
	-GOUDA BIO	X													
Goûter	-PRUNES														
	-ABRICOTS														
Goûter	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
Vendredi 11 août															
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X		
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	-PUREE DE POIS BIO	X													
	-YAOURT SUCRE VANILLE BIO	X													
Goûter	-MIRABELLES														
	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
Goûter	-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.).