



## Allergènes pour les menus du 21 août au 25 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 21 août</b>															
Déjeuner	-COUSCOUS VEGETARIEN BIO			X		X		X				X			
	-KIRI BIO	X													
	-BRUGNON														
Goûter	-PUREE DE POMMES														
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
<b>Mardi 22 août</b>															
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X		
	-STEAK HACHE DE BŒUF BIO														
	-HARICOTS VERTS AIL & BASILIC	X													
	-SAINT PAULIN	X													
	-PARIS BREST	X				X		X					X		X
Goûter	-BISCUITS FOURRES VANILLE	X				X									
	-MIRABELLES														
<b>Mercredi 23 août</b>															
Déjeuner	-ŒUFS DURS BIO ET SALADE DE PATES			X		X						X	X		
	-PRUNES														
	-FROMAGE BLANC AUX FRUITS	X													
Goûter	-BANANE														
	-CROISSANT	X				X							X		X
<b>Jeudi 24 août</b>															
Déjeuner	-TABOULE BIO A LA CIBOULETTE					X									
	-CUISSÉ DE POULET ROTIE														
	-PETITS POIS A L'ANGLAISE														
	-CHANTENEIGE	X													
Goûter	-PECHE														
	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
	-YAOURT A BOIRE FRAISE	X													
<b>Vendredi 25 août</b>															
Déjeuner	-MELON BIO														
	-CABILLAUD SAUCE POLYNESIENNE (COCO, TOMATE ET CURRY)	X												X	
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-YAOURT BIO NATURE	X													
Goûter	-BANANE BIO														
	-P'TIT 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 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.).