



Allergènes pour les menus du 28 août au 01 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 28 août															
Déjeuner	-TOMATE BIO ET MAIS BIO			X								X			
	-AIGUILLETES DE POULET EPICEES					X									
	-DUO BROCOLIS ET POMMES DE TERRE VAPEUR	X													
	-EDAM BIO	X													
	-POMME														
Goûter	-BISCUITS FOURRES FRAISE	X				X									
	-YAOURT A BOIRE VANILLE	X													
Mardi 29 août															
Déjeuner	-TABOULE BIO (TOMATE/CONCOMBRE)					X									
	-EMINCE DE BOEUF AUX PRINEAUX					X									
	-CAROTTES BIO PERSILLEES	X													
	-FONDU CARRE	X													
	-PRUNES														
Goûter	-NECTARINE														
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
Mercredi 30 août															
Déjeuner	-PASTIQUE														
	-RIZ BIO A L'INDIENNE	X													
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
	-POMME														
Jeudi 31 août															
Déjeuner	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-LASAGNE LEGUMES AU PESTO	X				X							X		
	-FONDU CROC LAIT	X													
	-PURÉE DE POMME ET BANANE														
Goûter	-GAUFRE					X							X		X
	-ORANGE														
Vendredi 01 septembre : Prérentrée															
	-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.).