



Allergènes pour les menus du 18 au 22 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	Ceufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi 18 septembre															
Déjeuner	-SALADE AUTOMNALE (raisins et noix)			X				X				X			
	-TAGLIATELLE SAUCE MINISTRONE	X				X									
	-TOMME BLANCHE	X													
	-POMME														
Goûter	-PUREE POMME ET FRAISE														
	-BARRE PATISSIERE					X							X		
	-FROMAGE BLANC NATURE	X													
Mardi 19 septembre															
Déjeuner	-MELON														
	-ROTI DE VEAU AU JUS														
	-PUREE D'EPINARDS	X													
	-YAOURT BIO NATURE	X													
	-BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	X				X							X		
Goûter	-PAIN ET PATE A TARTINER	X				X		X							X
	-PRUNES														
Mercredi 20 septembre															
Déjeuner	-SALADE LIBANAISE BIO			X								X			
	-NUGGETS VEGETARIEN ET STICK MAYONNAISE				X	X						X	X		
	-CAROTTES BIO PERSILLEES	X													
	-GOUDA BIO	X													
	-POIRE														
Goûter	-BANANE BIO														
	-COUQUE AMANDE					X		X					X		X
Jeudi 21 septembre															
Déjeuner	-FILET DE LIEU NOIR SAUCE PROVENCALE					X									X
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	-PRUNES														
	-YAOURT BIO ABRICOT	X													
Goûter	-CEREALES ET LAIT BIO	X				X									
	-ORANGE														
Vendredi 22 septembre															
Déjeuner	-POMODORO E MOZZARELLA	X		X								X			
	-POTJIEKOS VOLAILLE			X	X	X								X	
	-POTJIEKOS LEGUMES				X										
	-DULCE DE LECHE SERVI AVEC DU FROMAGE BLANC BIO	X													
	-KIWI														
Goûter	-POIRE														
	-BAGUETTE ET GELEE DE FRAMBOISE					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.).