



## Allergènes pour les menus du 25 au 29 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
<b>Lundi 25 septembre</b>															
Déjeuner	-CUISSON DE POULET LABEL ROUGE ROTIE														
	-PUREE DE POIS CASSEE BIO	X													
	-VACHE QUI RIT BIO	X													
	-RAISIN BIO														
Goûter	-FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	X													
	-PAIN ET CONFITURE FRAISE					X									
<b>Mardi 26 septembre</b>															
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X		
	-FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	X												X	
	-BROCOLIS BIO AUX OIGNONS	X													
	-TARTE FLAN	X				X							X		
Goûter	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
	-LAIT BIO	X													
	-ORANGE														
<b>Mercredi 27 septembre</b>															
Déjeuner	-TABOULE BIO					X									
	-OMELETTE BIO NATURE	X											X		
	-HARICOTS PLAT DU SOLEIL AIL & BASILIC														
	-EDAM BIO	X													
Goûter	-PRUNES														
	-BANANE BIO														
	-COUQUE AUX POMMES					X							X		X
<b>Jeudi 28 septembre</b>															
Déjeuner	-TOMATE BIO SAUCE ANDALOUSE	X										X	X		
	-TJINE DE VEAU			X		X		X				X			
	-POMMES DE TERRE VAPEUR														
	-YAOURT AROMATISE	X													
Goûter	-POIRE														
	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		X
	-PETIT SUISSE NATURE	X													
<b>Vendredi 29 septembre</b>															
Déjeuner	-PASTEQUE														
	-GRATIN DE CROZET BIO	X				X							X		
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	-PAIN BIO GRAINES DE CHIA ET CHANTENEIGE	X				X									
	-POMME														
	-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.).