



Allergènes pour les menus du 06 au 10 novembre 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 06 novembre															
Déjeuner	-BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE			X								X			
	-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
	-VACHE QUI RIT	X													
	-PUREE DE POMME BIO														
Goûter	-PUREE POMME ET COING														
	-BN CASSE-CROUTE	X				X									
	-LAIT BIO	X													
Mardi 07 novembre															
Déjeuner	-TABOULE BIO					X									
	-FILET DE POISSON AUX 3 CEREALES	X				X								X	
	-CHOUX ROMANESCO A LA CREME	X			X										
	-EDAM BIO	X													
	-CLEMENTINE BIO														
Goûter	-FROMAGE BLANC NATURE	X													
	-PAIN ET CONFITURE DE LAIT	X				X									
Mercredi 08 novembre															
Déjeuner	-SALADE VERTE VINAIGRETTE ET HUILE D'OLIVE			X								X			
	-TORTILLA DE POMMES DE TERRE BIO	X											X		
	-BATONNETS DE CAROTTE AUX OIGNONS	X													
	-YAOURT BRASSE MIXE BIO	X													
	-MADELEINE					X							X		
Goûter	-BANANE BIO														
	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
Jeudi 09 novembre															
Déjeuner	-BLANQUETTE DE VEAU	X				X									
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-SAINT PAULIN BIO	X													
	-POIRE														
Goûter	-CLEMENTINES														
	-PAIN D'EPICES					X									
	-YAOURT AROMATISE	X													
Vendredi 10 novembre															
Déjeuner	-RADIS ET MAÏS BIO EN SALADE			X								X			
	-CUISSÉ DE POULET LABEL ROUGE ROTIE														
	-PUREE DE BUTTERNUT	X													
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-ORANGE														
	-PAIN AU SESAME ET SAINT MORET BIO	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.).