



Allergènes pour les menus du 23 au 27 octobre 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 23 octobre															
Déjeuner	-CEUR DE PALMIER ET MAÏS			X								X			
	-RIZ BIO A L'INDIENNE	X													
	-GOUDA BIO	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-GAUFRE					X							X		X
	-YAOURT A BOIRE FRAISE	X													
Mardi 24 octobre															
Déjeuner	-CONCOMBRE SAUCE BULGARE	X											X		
	-ESCALOPE DE POULET														
	-CAROTTES PERSILLEES	X													
	-BRIE	X													
	-PARIS BREST	X				X		X					X		X
Goûter	-POIRE														
	-PAIN ET CONFITURE D'ABRICOT					X									
Mercredi 25 octobre															
Déjeuner	-POTAGE BROCOLIS ET VACHE QUI RIT	X													
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	-COQUILLETTE BIO	X				X									
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	-BISCUITS FOURRES VANILLE	X				X									
	-BISCUITS FOURRE CHOCOLAT	X				X									
	-ORANGE														
Jeudi 26 octobre															
Déjeuner	-CHOU BLANC BIO RAPEES SAUCE FROMAGE FRAIS	X		X								X			
	-FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE	X				X								X	
	-POMME DE TERRE CAMPAGNARDE														
	-YAOURT BRASSE MIXE BIO	X													
Goûter	-BANANE BIO														
	-MOELLEUX NATURE	X				X							X		
Vendredi 27 octobre															
Déjeuner	-POTAGE SAINT GERMAIN	X													
	-NUGGETS VEGETARIEN ET STICK DE KETCHUP				X	X									
	-CHOUX FLEURS PERSILLE	X													
	-FONDU CARRE	X													
	-CLEMENTINE BIO														
Goûter	-COUQUE FONDANT AUX POMMES					X							X		X
	-KAKI														
	-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.).