



Allergènes pour les menus du 20 au 24 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 20 novembre															
Déjeuner	-SALADE BATAVIA ET MIMOSA			X								X	X		
	-PENNE BIO SAUCE FROMAGERE	X				X									
	-YAOURT BIO NATURE	X													
	-CLEMENTINE BIO														
Goûter	-LAIT BIO	X													
	-PAIN AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
	-POMME														
Mardi 21 novembre															
Déjeuner	-TABOULE BIO AUX FRUITS SECS			X		X		X				X			
	-JAMBON DE DINDE FROID			X											
	-JAMBON DE PORC LABEL ROUGE			X											
	-COURGETTES AU GRATIN	X				X									
	-CHANTENEIGE	X													
	-KIWI														
Goûter	-BAGUETTE VIENNOISE	X				X									X
	-ORANGE														
	-YAOURT AROMATISE	X													
Mercredi 22 novembre															
Déjeuner	-CREME DE LENTILLES BIO	X													
	-FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC NOISETTE	X						X						X	
	-HARICOTS VERTS PERSILLES														
	-EDAM BIO	X													
	-KAKI														
Goûter	-PUREE DE POMMES														
	-BEIGNET ABRICOT					X							X		
Jeudi 23 novembre															
Déjeuner	-VELOUTE AU POTIRON	X													
	-CUISSÉ DE POULET LABEL ROUGE YASSA					X									
	-RIZ CREOLE	X													
	-YAOURT VANILLE BIO	X													
Goûter	-BANANE														
	-BARRE PATISSIERE					X							X		
	-LAIT BIO	X													
Vendredi 24 novembre															
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPEES A L'ORANGE BIO			X								X			
	-OMELETTE BIO AU FROMAGE	X											X		
	-DUO DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE VAPEUR	X													
	-ECLAIR AU CHOCOLAT	X				X							X		X
Goûter	-BAGUETTE BIO ET CONFITURE DE FRAISE					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.).