



## Allergènes pour les menus du 01 au 05 janvier 2024

		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 01 janvier</b>															
<b>Mardi 02 janvier</b>															
Déjeuner	-POTAGE DE LEGUMES	X													
	-FILET DE HOKI SAUCE NORVEGIENNE	X				X								X	
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-YAOURT SUCRE VANILLE BIO	X													
	-CREME DESSERT UHT VANILLE	X											X		
Goûter	-GAUFRE					X							X		X
	-PUREE DE POMME ET BANANE														
	-ORANGE														
<b>Mercredi 03 janvier</b>															
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPEES ET MAIS BIO			X								X			
	-CUISSON DE POULET ROTIE														
	-PUREE COURGETTE ET VACHE QUI RIT	X													
	-PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO	X													
	-POIRE BIO														
Goûter	-BANANE BIO														
	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
<b>Jeudi 04 janvier</b>															
Déjeuner	-POTAGE DE LENTILLES CORAIL	X													
	-NUGGETS VEGETARIEN SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES	X			X	X									
	-HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	X													
	-EDAM BIO	X													
	-KAKI														
Goûter	-MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	X				X							X		
	-CLEMENTINES														
<b>Vendredi 05 janvier</b>															
Déjeuner	-RADIS EMINCES AU FROMAGE FRAIS	X		X								X			
	-LASAGNE LEGUMES AU PESTO	X				X							X		
	-CAPPELLITI TOFU ET EPINARD	X				X									X
	-BRIE	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-PAIN ET STICK DE CONFITURE DE FRAISE					X									
	-POMME BIO														
	-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 communiquées 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.).