



Allergènes pour les menus du 25 au 29 décembre 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 25 décembre : Férié															
Mardi 26 décembre															
Déjeuner	-POTAGE DE LEGUMES	X													
	-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
	-SAINT PAULIN BIO	X													
	-KIWI BIO														
Goûter	-PUREE DE POMMES														
	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
Mercredi 27 décembre															
Déjeuner	-TABOULE BIO A LA MENTHE					X									
	-AIGUILLETTE DE POULET EPICEE					X									
	-CHOU FLEUR BIO PERSILLE	X													
	-FONDU CROC LAIT	X													
	-CLEMENTINE BIO														
Goûter	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
	-POMME JAUNE														
Jeudi 28 décembre															
Déjeuner	-CAROTTES RAPEES BIO			X								X			
	-STEAK HACHE BIO														
	-HARICOTS VERTS PERSILLES														
	-YAOURT SUCRE VANILLE BI	X													
	-MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	X				X							X		
Goûter	-BANANE BIO														
	-PAIN ET STICK DE CONFITURE DE FRAISE					X									
Vendredi 29 décembre															
Déjeuner	-POTAGE COURGETTE ET VACHE QUI RIT	X													
	-BLANQUETTE DE POISSON	X				X								X	
	-POMME DE TERRE VAPEUR														
	-POMME BIO														
Goûter	-LAIT CHOCOLATE	X													
	-GAUFRE					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 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.).