



## Allergènes pour les menus du 29 janvier au 02 février 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	Oufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
<b>Lundi</b>															
Déjeuner	FILET DE HOKI SCE BEURRE BLANC	X												X	
	PUREE DE BUTTERNUT ET CHATAIGNE	X													
	SAINT NECTAIRE	X													
	KIWI BIO														
Goûter	CEREALES/CORN FLAKES/LAIT BIO	X				X									
	COMPOTE POMME /FRAISE														
<b>Mardi</b>															
Déjeuner	CHOU BLANC BIO RAPEES SE FROMAGE FRAIS	X		X								X			
	COUSCOUS VEGETARIEN BIO			X		X		X				X			
	KIRI	X													
	PUREE POMME / POIRE BIO														
Goûter	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	X													
	PAIN AU SESAME BIO/GELEE DE FRAMBOISE					X		X							
	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE														
<b>Mercredi</b>															
Déjeuner	SOUPE CAROTTES ET POIRE BIO	X													
	BLANQUETTE DE VEAU	X				X									
	RIZ CREOLE BIO	X													
	YAOURT BIO CITRON	X													
Goûter	BANANE BIO														
	DOO-WAP (BRIOCHE AUX PEPITES)					X							X		
<b>Jeudi</b>															
Déjeuner	OEUF DUR BIO MAYONNAISE SUR SALADE			X								X	X		
	GNOCCHI BIO SCE CREME DE COURGETTE ET PARMESAN	X				X									
	YAOURT BIO NATURE NON SUCRE	X													
	ORANGE SANGUINE														
Goûter	BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
	LAIT BIO	X													
	POMME JAUNE														
<b>VENREDI</b>															
Déjeuner	SALADE VERTE /DES D'EMMENTAL	X		X								X			
	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	PETIT POIS BIO A LA FRANCAISE	X													
	CREPE & PATE A TARTINER	X				X		X					X		X
Goûter	CLEMENTINE														
	PAIN AMANDE,NOISETTE,ABRICOT ET RAISIN					X		X							
	YAOURT AROMATISE	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.).



## Allergènes *Estienne* pour les menus du au 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 <b>gluten</b>	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</b>														
Déjeuner																
		<b>Mardi</b>														
Déjeuner																
		<b>Mercredi</b>														
Déjeuner																
		<b>Judi</b>														
Déjeuner																
		<b>Vendredi</b>														
Déjeuner																
		-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 toutes où une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi 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 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.).*



## Allergènes Collèges Gustave Flaubert, Thomas Mann, George Braque et Moulin des près pour les menus du au 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
	<b>Lundi</b>													
Déjeuner														
	<b>Mardi</b>													
Déjeuner														
	<b>Jeudi</b>													
Déjeuner														
	<b>Vendredi</b>													
Déjeuner														
	-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 toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi 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 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.).*



## Allergènes Collèges George Sand, Camille Claudel, Evariste Galois et Elsa Triolet pour les menus du au 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 <b>gluten</b>	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</b>														
Déjeuner														
<b>Mardi</b>														
Déjeuner														
<b>Mercredi</b>														
Déjeuner														
<b>Jeudi</b>														
Déjeuner														
<b>Vendredi</b>														
Déjeuner														
	-PAIN BIO													

*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 toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi 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 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.).*