

## Allergènes pour les menus du 08 au 12 janvier 2024

Lait et produits à base de lait de produits à base de lait et produits à base de lait et produits à base de lait et produits à base de lait d'arachides d'arachide	Poissons et
Laft et produits à base de lait d'arachides base de lait d'arachides base de lait d'arachides base de celeir d'arachides base de cristacés fullet de cristacés fullet de cristacés fullet de produits à base de graines de de mollusques d'avachides de mollusques de mollus	
BETTERAVE VINAIGRETTE	produits à base à base
Déjeuner   BETTERAVE VINAIGRETTE	de poissons
BETTERAVE VINAIGRETTE	
File   Déjeune   File   Désison Pane   X	
Pure De Courgette et Creme	х
RIN BIO	<del>  ^   -</del>
PURE DE POMME BIO	<del>                                     </del>
PURE DE POMME ET BANANE	<b></b>
BISCUITS NAPPES CHOCOLAT (GRANOLA AU LAIT)	<u> </u>
LAIT BIO	<b></b>
Mardi 09 janvier	<b></b>
SAMOUSSA AUX LEGUMES	<u> </u>
OMELETTE BIO POMMES DE TERRE BIO	I I >
CAROTTES BIO PERSILLEES	<del></del>
COULOMMER BIO D'ÎLE-DE-France   X	<b></b>
POMME BIO D'ÎLE-DE-France	<b></b>
	<b></b>
FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	
Coûter	<b></b>
-BAQUETTE BIO ET CONFITURE DE L'ALT	<u> </u>
Mercredi 10 janvier	
-VELOUTE DE LEGUMES DU SOLEIL X	
GRATIN DE CROZET BIO X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	
- TAOURI VANILLE BIO	
SALADE DE ORANGE BIO, BANANE BIO ET ANANAS	
Goûter A VALUE TABLE TO THE TABLE TO THE TABLE TO THE TABLE TO THE TABLE TABLE TO THE TABLE TABLE TO THE TABLE TAB	
-TAQURT A BURE PRAISE A	
Jeudi 11 janvier	
-SALADE VERTE ET DES DE MIMOLETTE X X X	
- JAMBON DE DINDE FROID X	
Déjeuner - JAMBON DE PORC LABEL RGE X	
-PETITS POIS A L'ANGLAISE	
GALETTE DES ROIS X X X X X	
BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE X X X	)
Goûter -LAIT BIO X	
ORANGE	
Vendredi 12 janvier	
-COLESLAW BIO D'ÎLE-DE-France X X X	$\longmapsto$
-EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE MASSALA X X  Déjeuner	
RIZ (REOLE BIO X	
YAOURT BIO NATURE X X	
Goûter	
GOULE! -PAIN AU SEAME ET CHANTENEIGE X 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 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.).