



Allergènes pour les menus du 26 février au 01 mars 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
Lundi 26 février															
Déjeuner	-FILET DE COLIN SAUCE NAPOLITAINE	X													X
	-QUINOA	X													
	-KIRI BIO	X													
	-PUREE DE POMME ET BANANE BIO														
Goûter	-PUREE POMME ET FRAISE														
	-BISCUITS NAPPES CHOCOLAT														
	-LAIT BIO	X													
Mardi 27 février															
Déjeuner	-TABOULE BIO AUX FRUITS SECS			X		X		X				X			
	-NUGGETS VEGETARIENS CREME ONCTUEUSE	X		X	X	X						X	X		
	-HARICOTS VERTS PERSILLES														
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	-KIWI BIO														
Goûter	-ORANGE AU GOUTER														
	-PAIN DE MIÉ BIO DU BOULANGER ET CONFITURE DE FRAISE	X				X									
Mercredi 28 février															
Déjeuner	-RADIS EMINCES SAUCE BULGARE	X												X	
	-EMINCE DE BŒUF AUX PRUNEAUX					X									
	-DUO DE CAROTTE PERSILLE	X													
	-EDAM BIO	X													
	-TARTE AUX POMMES BIO	X				X							X		
Goûter	-BANANE BIO														
	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
Jeudi 29 février															
Déjeuner	-CHOU BLANC BIO FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES	X		X								X			
	-ESCALOPE DE POULET														
	-GRATIN DAUPHINOIS BIO	X													
	-YAOURT VANILLE BIO	X													
	-OU CREME DE PISTACHE	X						X							
Goûter	-POIRE														
	-CEREALE CHOCOLAT ET LAIT BIO	X				X									
Vendredi 01 mars															
Déjeuner	-CAROTTES RAPEES BIO ET DES D'EMMENTAL	X		X								X			
	-NOUILLES SAUTE AU LEGUMES ET EMINCE VEGETARIEN (POIS ET FEVES) AU CURRY				X	X		X					X		X
	-POIRE BIO														
	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
Goûter	-POMME														
	-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 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.).