



Allergènes pour les menus du 19 au 23 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	Œufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi 19 février															
Déjeuner	-CŒUR DE SCAROLE SAUCE BULGARE	X											X		
	-TAGLIATELLE SAUCE MINESTRONE	X				X									
	-PETIT SUISSÉ AUX FRUITS BIO	X													
	-POIRE BIO														
Goûter	-PUREE POMME ET PECHÉ														
	-BISCUITS FOURRÉS FRAISE	X				X									
Mardi 20 février															
Déjeuner	-POTAGE DE LENTILLES CORAIL	X													
	-FILET DE POISSON PANE	X				X								X	
	-HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	X													
	-STICK MIMOLETTE	X													
	-POMME														
Goûter	-ORANGE														
	-PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
Mercredi 21 février															
Déjeuner	-CAROTTES RAPEES BIO			X								X			
	-ESCALOPE DE POULET														
	-CHOUX FLEURS CREME DE CURRY	X													
	-BREBICREME	X													
	-PARIS BREST	X				X		X					X		X
Goûter	-MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	X				X							X		
	-POIRE														
Jeudi 22 février															
Déjeuner	-VELOUTE AU POTIRON	X													
	-SAUTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	X		X		X						X			
	-POMMES DE TERRE VAPEUR														
	-YAOURT BRASSE MIXE BIO	X													
Goûter	-BANANE BIO														
	-GAUFRE					X							X		X
Vendredi 23 février															
Déjeuner	-RADIS EMONCES ET MAÏS			X								X			
	-LASAGNE LEGUMES AU PESTO	X				X							X		
	-BRIE	X													
	-PUREE DE POMME BIO														
Goûter	-CLEMENTINES														
	-PAIN AU LAIT	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.).