



Allergènes pour les menus du 12 au 16 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 12 février															
Déjeuner	-BATAVIA SAUCE ANDALOISE	X										X	X		
	-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
	-STICK EMMENTAL	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-CLEMENTINES														
	-MOELLEUX NATURE	X				X							X		
Mardi 13 février															
Déjeuner	-CREME DE LENTILLES	X													
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	-DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE AU GRATIN	X				X									
	-YAOURT VANILLE BIO	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-PAIN AU LAIT	X				X							X		
	-POIRE														
Mercredi 14 février															
Déjeuner	-CAROTTES RAPEES BIO			X								X			
	-FILET DE COLIN SAUCE CURRY, POIVRONS ET CORIANDE	X				X								X	
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	-YAOURT BIO CITRON	X													
Goûter	-BISCUITS NEPPES CHOCOLAT														
	-POMME														
Jeudi 15 février															
Déjeuner	-RADIS EMINCES AIL ET FINES HERBES	X		X								X			
	-SAUTE DE VEAU MARENGO					X									
	-BATONNIERES DE LEGUMES AUX BROCOLIS	X													
	-PORT SALUT	X													
	-ECLAIR AU CHOCOLAT	X				X							X		X
Goûter	-BANANE														
	-PAIN ET CONFITURE D'ABRICOT					X									
Vendredi 16 février															
Déjeuner	-POTAGE DE LEGUMES	X													
	-RIZ BIO A L INDIENNE	X													
	-VACHE QUI RIT BIO	X													
	-KIWI BIO														
Goûter	-PUREE POMME ET FRAISE														
	-CROISSANT	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.).