

Allergènes pour les menus du 04 au 08 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 0	1 mars								
Déjeuner	-SALADE DE LENTILLES ET TOMATE			Х		X						Х			
	-OMELETTE BIO NATURE	Х											Х		
	-BATONNIERE DE LEGUME AU BROCOLIS	Х													
	-CANTAL AOP	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-PUREE POMME ET PECHE														l
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	Х				Х									Х
	-LAIT BIO	Х													
	Mardi 06 mars														
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPEES ET MAÏS BIO			Х								Х			
	-FILET DE POISSON PANE	Х				Х								Х	
	-PUREE D'EPINARDS	Х													
	-GOUDA BIO	Х													
	-POMME BIO														
C - At	-FROMAGE BLANC AUX FRUITS	X													
Goûter	-PAIN VANILLE ET CONFITURE D'ABRICOT					Х									
			,			Mercredi	06 mars		•						
Déjeuner	-POTAGE SAINT GERMAIN	X													
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			Х											
	-GRATIN DE CHOU FLEUR	Х				Х									
	-YAOURT VANILLE BIO	Х													
	-KIWI BIO														
Caltan	-PAIN AU CHOCOLAT	X				Х							Х		
Goûter	-POIRE														
						Jeudi 0	mars								
Déjeuner	-SALADE VERTE SAUCE ANDALOUSE	Х										Х	Х		
	-COUSCOUS BIO MAISON ET MERGUEZ	Х			Х	Х						Х			
	-FROMAGE BLANC BIO ET COULIS DE FRUIT ROUGE	X													
	-MADELEINE					Х							Х		
Goûter	-BANANE BIO														
	-PAIN ET CONFITURE DE LAIT	Х				Х									
						Vendredi	08 mars								
	-CEUF DUR BIO MAYONNAISE SUR SALADE			Х								Х	Х		
Déjeuner	-GNOCCHI BIO SAUCE CREME DE COURGETTE ET PARMESAN	Х				Х									
Dejeunei	-VACHE QUI RIT BIO	Х													
	-POIRE														
Goûter	-BN CASSE-CROUTE	Х				Х									
	-LAIT BIO	Х													
	-POMME														
	-PAIN BIO					Х									

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.).