



Allergènes pour les menus du 11 au 15 mars

		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 11 mars															
Déjeuner	-CŒUR DE LAITIUE ET MIMOSA BIO			X								X	X		
	-QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	-ORANGE BIO														
Goûter	-PURÉE DE POMME BIO														
	-BAGUETTE DE PAIN ET VACHE QUI RIT	X				X									
Mardi 12 mars															
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPEES ET DES DE MIMOLETTE	X		X								X			
	-ESCALOPE DE POULET CREME DE PERSIL	X				X									
	-HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	X													
	-PARIS BREST	X				X		X					X		X
Goûter	-POIRE														
	-LAIT BIO	X													
	-PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
Mercredi 13 mars															
Déjeuner	-VELOUTE AU POTIRON	X													
	-GRATIN SAVOYARD VEGETARIEN	X			X										X
	-YAOURT VANILLE BIO	X													
	-SALADE DE POMME, CLEMENTINE ET ANANAS														
Goûter	-BANANE														
	-GAUFRE					X							X		X
Jeudi 14 mars															
Déjeuner	-FILET DE LIEU NOIR SAUCE BEURRE BLANC	X													X
	-RIZ CREOLE	X													
	-SAINT JACQUES BIO	X													
	-POMME BIO														
Goûter	-CÉRÉALES ET LAIT BIO	X				X									
	-ORANGE														
Vendredi 15 mars															
Déjeuner	-CROISSON AU FROMAGE	X				X							X		
	-SAUTE DE VEAU A LA HONGROISE	X				X									
	-BROCOLIS PERSILLES	X													
	-KIWI BIO														
Goûter	-BANANE BIO														
	-PAIN ET CONFITURE FRAISE					X									
	-PAIN BIO					X									
En cas de problème technique une ou plusieurs composantes peuvent être remplacé(s) par :															
	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-CAPPELETI BIO VEGE TOFU ET EPINARD	X				X									X
	-PURÉE DE POMME														

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. Aussi 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 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.).