Allergènes pour les menus du 03 au 07 JUIN 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														
Déjeuner	Salade verte bio huile d'olive et ciboulette			X								X			
	Couscous végétarien bio (semoule et blé complet bio, duo de carottes, courgettes,pois chiche bio, poivrons, fruits secs, épices)			X		X		X				X			
	Gouda bio	X													
	Pomme bio														
Goûter	BN casse-croûte	X				X									
	Lait nature bio	X													
	Purée de pomme et banane														
	Mardi														
Déjeuner	Salade piémontaise bio (pomme de terre bio, tomate bio, œufs durs bio, cornichons et mayonnaise bio)			X								X	X		
	Sauté de veau marengo					X									
	Chou romanesco persillé	X													
	Petit suisse	X													
	Nectarine														
Goûter	Baguette de pain bio et vache qui rit bio	X				X									
	Fruit de saison														
	Mercredi														
Déjeuner	Tomate bio et mozzarella	X													
	Filet de hoki sauce curry-poivrons	X				X								X	
	Carottes bio	X													
	Chou vanille	X				X		X					X		
Goûter	Pain au chocolat	X				X							X		
	Banane														
	Jeudi														
Déjeuner	Cuisse de poulet label rouge sauce barbecue du Chef			X		X						X		X	
	Lentilles bio à la paysanne	X													
	Saint Môret bio	X													
	Fraises														
Goûter	Baguette viennoise du boulanger	X				X									X
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison														
	Vendredi														
Déjeuner	Concombre ail et fines herbes	X		X								X			
	Quenelles nature sauce Aurore	X				X							X		
	Riz bio pilaf safrané														
	Yaourt nature bio	X													
Goûter	Pain bio et confiture de fraise					X									
	Fruit de saison														
	-PAIN BIO					X									
	En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :														
	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-CAPPELETI BIO VEGE TOFU ET EPINARD	X				X									X
	-PUREE 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
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.).