



Allergènes pour les menus du 06 au 10 mai 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	-FILET DE COLIN SCE BEURRE BLANC	X		X									X	
	-RIZ CREOLE BIO	X												
	KIRI BIO	X												
	-PUREE DE POMME BIO													
Goûter	BN CASSE- CROÛTE	X			X									
	LAIT BIO	X												
	POMME DE TABLE													
Mardi														
Déjeuner	-TABOULE BIO (TOMATE/CONCOMBRE)				X									
	STEACK HACHE BIO	X												
	STICK DE MOUTARDE			X							X			
	-PETITS POIS A L'ANGLAISE				x									
	EMMENTAL BIO	X												
-KIWI BIO														
Goûter	-PUREE DE POMMES													
	P'TIT MOELLEUX MARBRE	X				X						X		X
	YAOURT A BOIRE VANILLE	X												
MERCREDI : FERIE														
JEUDI : FERIE														
VENREDI : FERME														
					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 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.).



Allergènes Estienne pour les menus du 06 AU 10 MAI 2024

		Laït 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	-FILET DE COLIN SCE BEURRE BLANC	X		X										X	
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	KIRI BIO	X													
	-PUREE DE POMME BIO														
Mardi															
Déjeuner	-TABOULE BIO (TOMATE/CONCOMBRE)					X									
	STEACK HACHE BIO	X													
	STICK DE MOUTARDE			X								X			
	-PETITS POIS A L'ANGLAISE				x										
	EMMENTAL BIO	X													
-KIWI BIO															
MERCREDI : FERIE															
JEUDI: FERIE															
VENDREDI : FERME															
	-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 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.).



Allergènes Collèges Gustave Flaubert, Thomas Mann, Georges Braque et Moulin des près
pour les menus du 06 AU 10 MAI 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	-FILET DE COLIN SCE BEURRE BLANC	X		X										X	
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	KIRI BIO	X													
	-PUREE DE POMME BIO														
MARDI															
Déjeuner	TABOULE BIO CONCOMBRE, TOMATE, BASILIC					X									
	STEACK HACHE BIO	X													
	STICK DE MOUTARDE			X								X			
	-PETITS POIS A L'ANGLAISE				x										
	EMMENTAL BIO	X													
-KIWI BIO															
JEUDI : FERIE															
VENDREDI : FERME															
	-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
	-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 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.).



**Allergènes Collèges Georges Sand, Camille Claudel, Evariste Galois et Elsa Triolet
pour les menus du 06 AU 10 MAI 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	-FILET DE COLIN SCE BEURRE BLANC	X		X										X	
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	KIRI BIO	X													
	SAINT MORET BIO	X													
	-PUREE DE POMME BIO														
Mardi															
Déjeuner	TABOULE BIO (TOMATE/CONCOMBRE, PASTIS)					X									
	STEACK HACHE BIO	X													
	STICK DE MOUTARDE			X								X			
	PETITS POIS A L'ANGLAISE				X										
	EMMENTAL BIO	X													
	GOUDA BIO	X													
	POMME BIO														
KIWI BIO															
Mercredi															
Jeudi															
Vendredi															
	-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 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.).