



Allergènes pour les menus du 13 au 17 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 BONNE FEMME	X			X								X	
	BOULGOUR BIO	X			X									
	CHANTENERGÉ BIO	X												
	POMME JAUNE BIO													
Goûter	PAIN NORDIQUE				X			X						
	YAKHURT BIO NATURE NON SUCRÉ	X												
	PURÉE DE POMME- BANANE MOELLEUX CITRON				X						X			
MARDI														
Déjeuner	CONCOMBRE BIO CHOULETTTE ET HUILE D'OLIVE		X							X				
	QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X												
	FROMAGE BLANC BIO & COULIS DE FRUIT ROUGE	X												
	PAIN AUX GRAINES DE SÉSAME				X			X						
Goûter	KIWI	X												
	LAIT BIO	X									X			
	NAVETTE CHOCCO/NOISETTE BIO	X			X		X							X
MERCREDI														
Déjeuner	SALADE DE PATES ET DES DE MBMOLETTE	X	X		X					X				
	ÉMINCÉ DE BŒUF AU PRINEAUX				X									
	CAROTTE BIO PERSILLE/OGNONS	X												
	ORANGE													
Goûter	PAIN BIO				X							X		X
	GAUFRE				X									
	POMME JAUNE													
JEUDI														
Déjeuner	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE		X									X	X	
	JAMBON DE PORC LABEL ROUGE	X	X								X	X		
	POMME DE TERRE NOISETTE													
	GOUDA BIO	X												
	GRANES AU SUCRE													
	PAIN A LA BÉTERAVE					X								
Goûter	BANANE				X									
	CEREALES/CORN FLAKES				X									
	LAIT BIO	X												
VENDREDI														
Déjeuner	TOMATE / MAIS BIO		X								X			
	OMELETTE BIO AU FROMAGE	X										X		
	BATONNIERE DE LEGUME BROCCOLI (BEURRE/OGNONS)	X												
	RIZ AU LAIT VANILLE	X										X		
	BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	X				X								
Goûter	PAIN VANILLE				X									
	BAGUETTE DE PAIN BIO				X									
	KIRI BIO	X												
	ORANGE													
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :														
	BÉTTÉRAVE ROUGE VINAGRLETTE		X							X				
	CAMPELETTI BIO VEGÉ 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.).



Allergènes *Estienne* pour les menus du 13 AU 17 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 BONNE FEMME	X			X								X	
	-BOULGOUR BIO	X			X									
	-CHANTENEIGE BIO	X												
	POMME JAUNE BIO													
	PAIN NORDIQUE				X			X						
MARDI														
Déjeuner	CONCOMBRE BIO CIBOULETTE ET HUILE D'OLIVE		X								X			
	QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X												
	FROMAGE BLANC BIO & COULIS DE FRUIT ROUGE	X												
	PAIN AUX GRAINES DE SESAME				X			X						
Mercredi														
Déjeuner	-SALADE DE PATES ET DES DE MIMOLETTE	X	X		X						X			
	EMINCE DE BŒUF AU PRUNEAUX				X									
	-CAROTTE BIO PERSILLE/OIGNONS	X												
	-ORANGE													
	PAIN BIO				X									
JEUDI														
Déjeuner	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE		X											
	JAMBON DE PORC LABEL ROUGE	X	X								X	X		
	POMME DE TERRE NOISETTE													
	GOUDA BIO	X												
	-FRAISES AU SUCRE													
PAIN A LA BETTERAVE					X									
Vendredi														
Déjeuner	-TOMATE / MAIS BIO		X								X			
	-OMELETTE BIO AU FROMAGE	X										X		
	BATONNIERE DE LEGUME BROCOLI (BEURRE/OIGNONS)	X												
	-RIZ AU LAIT VANILLE	X												
	-BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	X				X						X		
	PAIN VANILLE					X								
-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 13 AU 17 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 BONNE FEMME	X				X								X	
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	-CHANTENEIGE BIO	X													
	POMME JAUNE BIO														
	PAIN NORDIQUE					X			X						
MARDI															
Déjeuner	CONCOMBRE BIO CIBOULETTE ET HUILE D'OLIVE			X								X			
	QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X													
	FROMAGE BLANC BIO & COULIS DE FRUIT ROUGE	X													
	PAIN AUX GRAINES DE SESAME					X			X						
MERCREDI															
Déjeuner	-SALADE DE PATES ET DES DE MIMOLETTE	X		X		X						X			
	-EMINCE DE BŒUF AU PRINEAUX					X									
	-CAROTTE BIO PERNILLEE/OIGNONS	X													
	RIZ CREOLE BIO	X													
	-ORANGE														
	PAIN BIO					X									
JEUDI															
Déjeuner	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	JAMBON DE PORC LABEL ROUGE	X		X								X	X		
	POMME DE TERRE NOISETTE														
	GOUDA BIO	X													
	-FRAISES AU SUCRE														
	PAIN A LA BETTERAVE					X									
 VENDREDI															
Déjeuner	-TOMATE / MAIS BIO			X								X			
	-OMELETTE BIO AU FROMAGE	X											X		
	BATONNIERE DE LEGUME BROCOLI (BEURRE/OIGNONS)	X													
	COQUILLETTE BIO	X				X									
	RIZ AU LAIT VANILLE	X													
	-BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	X				X							X		
	PAIN VANILLE					X									
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :															
	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-CAPPELET 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 **13 AU 17 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	Ceufs 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 BONNE FEMME	X			X								X	
	-BOULGOUR BIO	X			X									
	-CHANTENEIGE BIO	X												
	POMME JAUNE BIO													
	PAIN NORDIQUE				X			X						
Mardi														
Déjeuner	CONCOMBRE BIO CIBOULETTE ET HUILE D'OLIVE		X								X			
	QUINOA BIO A LA MEXICAINE	X												
	FROMAGE BLANC BIO & COULIS DE FRUIT ROUGE	X												
	PAIN AUX GRAINES DE SESAME				X			X						
Mercredi														
Déjeuner	-SALADE DE PATES ET DES DE MIMOLETTE	X	X		X						X			
	EMINCE DE BCEUF AUX PRUNEUX				X									
	-CAROTTE BIO PERSILLEE/OIGNONS	X												
	RIZ CREOLE BIO	X												
	-ORANGE													
PAIN BIO				X										
Jeudi														
Déjeuner	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE		X											
	JAMBON DE PORC LABEL ROUGE	X	X								X	X		
	FRITES													
	GOUDA BIO	X												
	-FRAISES AU SUCRE													
PAIN A LA BETTERAVE					X									
Vendredi														
Déjeuner	-TOMATE / MAIS BIO		X								X			
	OMELETTE BIO EMMENTAL	X										X		
	BATONNIERE DE LEGUME BROCOLI	X												
	COQUILLETES BIO	X			X									
	-RIZ AU LAIT VANILLE	X												
	-BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	X				X						X		
PAIN VANILLE					X									

En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :														
BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
-CAPPELETTI 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.).