

Allergènes pour les menus du 27 AU 31 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	Œufs durs mayonnaise bio												X		
	Riz bio à l'indienne	X													
	Camembert bio	X													
	Pomme bio														
Goûter	Kiwi														
	Pain bio aux pépites de chocolat					X									
	Petit suisse nature	X													
Mardi															
Déjeuner	Taboulé bio à la menthe					X									
	Filet de poisson aux 3 céréales	X				X								X	
	Brocolis bio à l'ail	X													
	Fromage vache qui rit bio	X													
	Banane bio														
Goûter	Céréales au chocolat	X				X									
	Nectarine	X				X									
Mercredi															
Déjeuner	Tomate bio basilic et huile d'olive														
	Omelette bio forestière	X											X		
	Haricots verts persillés														
	Edam bio	X													
	Eclair au chocolat	X				X							X		X
Goûter	Pain au lait	X				X							X		
	Pomme														
JEUDI															
Déjeuner	Carottes rapées bio au citron			X								X			
	Sauté de poulet label rouge				X										
	Pâtes coquill'Othe					X									
	Yaourt vanille bio	X													
Goûter	Compote de pomme et fraise														
	pain de mie du boulanger et confiture de lait	X				X									
Vendredi															
Déjeuner	Salade verte et maïs bio sauce andalouse	X										X	X		
	Chippolata de porc label rouge	X				X							X		
	Saucisse de volaille bio	X				X							X		
	Purée de courgette à la crème	X													
	Fromage blanc bio nature	X													
	Pêche														
Goûter	Purée de fruit														
	Barre pâtisseries					X							X		
	Lait bio	X													
-PAIN BIO															
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
	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 27 au 31 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	Œufs durs mayonnaise bio												X		
	Riz bio à l'indienne	X													
	Camembert bio	X													
	Pomme bio														
Mardi															
Déjeuner	Taboulé bio à la menthe					X									
	Filet de poisson aux 3 céréales	X				X								X	
	Brocolis bio à l'ail	X													
	Fromage vache qui rit bio	X													
	Banane bio														
Mercredi															
Déjeuner	Tomate bio basilic et huile d'olive														
	Omelette bio forestière	X											X		
	Haricots verts persillés														
	Edam bio	X													
	Eclair au chocolat	X				X							X		X
Jeudi															
Déjeuner	Carottes rapées bio au citron			X								X			
	Sauté de poulet label rouge				X										
	Frite														
	Yaourt vanille bio	X													
Vendredi															
Déjeuner	Salade verte et maïs bio sauce andalouse	X										X	X		
	Chippolata de porc label rouge	X				X							X		
	Saucisse de volaille bio	X				X							X		
	Purée de courgette à la crème	X													
	Fromage blanc bio nature	X													
	Pêche														
-PAIN BIO															
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :															
-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE															
-CAPPELETI BIO VEGE TOFU ET EPINARD															
-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 27 au 31 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	Œufs durs mayonnaise bio												X		
	Riz bio à l'indienne	X													
	Camembert bio	X													
	Pomme bio														
Mardi															
Déjeuner	Taboulé bio à la menthe					X									
	Filet de poisson aux 3 céréales	X				X								X	
	Brocolis bio à l'ail	X													
	Pâtes torti bio					X									
	Fromage vache qui rit bio	X													
	Banane bio														
Mercredi															
Déjeuner	Tomate bio basilic et huile d'olive												X		
	Omelette bio forestière	X											X		
	Haricots verts persillés														
	Pomme de terre vapeur														
	Edam bio	X													
Eclair au chocolat	X				X							X		X	
Jeudi															
Déjeuner	Carottes rapées bio au citron			X								X			
	Sauté de poulet label rouge				X										
	Pâtes coquill'Othe					X									
	Yaourt vanille bio	X													
Vendredi															
Déjeuner	Salade verte et maïs bio sauce andalouse	X										X	X		
	Chippolata de porc label rouge	X				X							X		
	Saucisse de volaille bio	X				X							X		
	Purée de courgette à la crème	X													
	Fromage blanc bio nature	X													
	Pêche														
PAIN BIO															
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :															
-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE															
-CAPPELETTI BIO VEGETARIEN TOFU ET EPINARD															
-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 27 au 31 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	Œufs durs mayonnaise bio												X		
	Riz bio à l'indienne	X													
	Camembert bio	X													
	Pomme bio														
Mardi															
Déjeuner	Taboulé bio à la menthe					X									
	Filet de poisson aux 3 céréales	X				X								X	
	Brocolis bio à l'ail	X													
	Pâtes torti bio					X									
	Fromage vache qui rit bio	X													
	Banane bio														
Mercredi															
Déjeuner	Tomate bio basilic et huile d'olive														
	Omelette bio forestière	X											X		
	Haricots verts persillés														
	Pomme de terre vapeur														
	Edam bio	X													
	Eclair au chocolat	X				X							X		X
Jeudi															
Déjeuner	Carottes rapées bio au citron			X								X			
	Sauté de poulet label rouge				X										
	Frite														
	Yaourt vanille bio	X													
Vendredi															
Déjeuner	Salade verte et maïs bio sauce andalouse	X										X	X		
	Chippolata de porc label rouge	X				X							X		
	Saucisse de volaille bio	X				X							X		
	Purée de courgette à la crème	X													
	Fromage blanc bio nature	X													
	Pêche														
-PAIN BIO															
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.).