

Allergènes pour les menus du 08 au 12 juillet 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 : FERME

		MARDI												
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE NORVEGIENNE	X					X							X
	-RIZ CREOLE BIO	X												
	-KIRI BIO COUPELLE	X												
	-ABRICOTS													
Goûter	MOELLEUX CITRON						X						X	
	POMME JAUNE													

Mercredi

Déjeuner	-TOMATE BIO VINAIGRETTE													X
	STEAK HACHE			X										
	-CHOUX FLEURS CREME DE CURRY	X												
	-SAINT PAULIN	X												
Goûter	MUFFIN AUX PEPITES DE CHOCOLAT	X					X						X	X
	BANANE BIO													
Goûter	PAIN AU LAIT	X					X						X	

JEUDI

Déjeuner	-SALADE DE PATES ET DES DE MIMOLETTE	X					X							X
	-NUGGET'S VEGE SCE FROMAGE BLC AUX HERBES	X					X							
	-HARICOTS PLAT DU SOLEIL AIL & BASILIC													
	PRUNES JAUNE OU ROUGE													
Goûter	-PUREE DE POMMES													
	BRIOCHE RONDE	X					X						X	

VENDREDI

Déjeuner	-CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X												X
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE													
	-PUREE DE POIS CASSEE C.COURT IDF	X												
	-YAOURT BIO ABRICOT 125 GR IDF C. COURT	X												
Goûter	NECTARINE /BRUGNON BLANC													
	PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT						X							

-PAIN BIO							X							
-----------	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacé(s) par :

-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE														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.).