

Allergènes pour les menus du 15 au 19 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															
Déjeuner	-SALADE VERTE BIO SCE ANDALOUSE	X										X	X		
	NUGGET'S VEGETARIENS stick de ketchup				X	X									
	-PETITS POIS A L'ANGLAISE														
	-RIZ AU LAIT VANILLE	X													
	NECTARINE /BRUGNON BLANC														
Goûter	BISCUIT GALETTE AU BEURRE	X				X							X		
	PAIN /STICK DE FRAISE					X									
Mardi															
Déjeuner	CONCOMBRE BIO/HUILE OLIVE / CIBOULETTE /DES D'EMMENTAL	X		X								X			
	-EMINCE DE BOEUF LABEL RGE STROGONOFF					X									
	-CAROTTES PERSILLEES/OIGNONS	X													
	-ECLAIR SURGELE AU CHOCOLAT	X				X							X		X
Goûter	BAGUETTE VIENNOISE C25	X				X									X
	ABRICOT														
Mercredi															
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE CURRY/ POIVRONS ET CORIANDE	X				X								X	
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	-VACHE QUI RIT BIO	X													
	PASTEQUE BIO														
Goûter	YAOURT A BOIRE VANILLE	X													
	B.N POCKET FRAISE	X				X									
Jeudi															
Déjeuner	-SALADE PIEMONTAISE BIO IDF C. COURT			X								X	X		
	-ESCALOPE DE POULET														
	BROCOLIS BIO	X													
	-YAOURT BIO NATURE NON SUCRE	X													
	-ABRICOTS														
Goûter	-COMPOTE POMME/ CASSIS														
	GAUFRE					X							X		X
Vendredi															
Déjeuner	-TOMATES BIO C. COURT BASILIC ET HUILE D'OLIVE														
	-QUINOA BIO IDF C. COURT A LA MEXICAINE	X													
	GOUDA BIO	X													
	PUREE DE POMME BIO														
Goûter	PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		X
	BANANE BIO														
	-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 Estienne pour les menus du

	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														
	Mardi													
Déjeuner														
	Mercredi													
Déjeuner														
	Jeudi													
Déjeuner														
	Vendredi													
Déjeuner														

-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

	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														
	Mardi													
Déjeuner														
	Mercredi													
Déjeuner														
	Jeudi													
Déjeuner														
	Vendredi													
Déjeuner														

-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

	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														
Mardi														
Déjeuner														
Mercredi														
Déjeuner														
Judi														
Déjeuner														
Vendredi														
Déjeuner														

-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.).