



Allergènes pour les menus du 22 au 26 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	COUSCOUS VEGETARIEN BIO, POIS CHICHE BIO IDF			x		x		x					x			
	-CHANTENEIGE BIO	x														
	NECTARINE BLANCHE															
Goûter	-PUREE DE POMMES															
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	x				x										x
Mardi																
Déjeuner	MELON CHARENTAIS BIO															
	STEACK HACHE															
	HARICOTS VERTS PERSILLES															
	-SAINT PAULIN	x														
Goûter	-PARIS BREST	x				x		x					x			x
	ABRICOT															
	BISCUIT FOURRE VANILLE	x				x										
Mercredi																
Déjeuner	-SALADE DE PATES /OEUF DURS BIO EN PLAT			x		x							x	x		
	YAOURT BIO IDF C.COURT CITRON	x														
	NECTARINE BLANCHE															
Goûter	PRUNES JAUNE OU ROUGE															
	CROISSANT	x				x							x			x
Jeudi																
Déjeuner	-TABOULE BIO					x										
	FILET DE CABILLAUD SAUCE NAPOLITAIRE	x												x		
	-CHOUX FLEURS A LA CIBOULETTE	x														
	-EDAM BIO	x														
Goûter	PECHE PLATE															
	-MOELLEUX NATURE	x				x							x			
	YAOURT A BOIRE FRAISE	x														
Vendredi																
Déjeuner	-SALADE LIBANAISE BIO IDF			x									x			
	-ESCALOPE DE POULET															
	COQUILLETES BIO SEMI-COMPLETES					x										
	-YAOURT BIO NATURE NON SUCRE	x														
Goûter	BANANE BIO															
	PAIN AMANDES,NOISETTES,ABRICOTS,RAISINS					x		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.).