

## Allergènes pour les menus 05 AU 09 AOÛT 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	
<b>Lundi</b>																
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE NORVEGIENNE+C6:Q30	X				X								X		
	-RIZ CREOLE BIO	X														
	KIRI	X														
	-ABRICOTS															
Goûter	NECTARINE /BRUGNON												X			
	MOELLEUX CITRON					X										
<b>Mardi</b>																
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE NORVEGIENNE			X								X				
	STEACK HACHE															
	-CHOUX FLEURS CREME DE CURRY	X														
	-SAINT PAULIN	X														
Goûter	MUFFIN VANILLE PEPITE DE CHOCOLAT	X				X							X		X	
	BANANE BIO															
	PAIN AU LAIT	X				X							X			
<b>Mercredi</b>																
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X			
	-JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X												
	-PUREE DE POIS CASSEE C.COURT IDF	X														
	-YAOURT VANILLE BIO IDF C.COURT	X														
Goûter	PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X										
	PECHE PLATE															
<b>Jeudi</b>																
Déjeuner	-SALADE PIEMONTAISE BIO IDF C.COURT			X								X	X			
	-NUGGET'S VEGE SCE FROMAGE BLC AUX HERBE	X			X	X										
	-HARICOTS PLAT DU SOLEIL AIL & BASILIC	X														
	GOUDA BIO	X														
Goûter	PRUNES JAUNE OU ROUGE															
	-PUREE DE POMMES															
	BRIOCHE RONDE	X				X							X			
<b>Vendredi</b>																
Déjeuner	-PENNE BIO SCE LENTILLES CORAIL	X				X										
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X											X			
	-PECHE JAUNE															
Goûter	BANANE															
	GAUFRE					X							X		X	
	-PAIN BIO					X										
<b>En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :</b>																
	-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.).