

Allergènes pour les menus 12 AU 16 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	
Lundi																
Déjeuner	-SALADE VERTE BIO SCE ANDALOUSE	X											X	X		
	NUGGET'S VEGETARIEN STICK DE KETCHUP				X	X										
	-PETITS POIS A L'ANGLAISE															
	-RIZ AU LAIT VANILLE	X														
	-BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	X				X							X			
Goûter	PAIN /STICK DE FRAISE					X										
	PRUNE VIOLETTE OU VERTE															
Mardi																
Déjeuner	-SALADE DE PATES ET DES DE MIMOLETTE	X														
	-EMINCE DE BOEUF LABEL RGE STROGONOFF	X		X		X						X				
	-CAROTTES PERSILLEES/OIGNONS	X				X										
	NECTARINE	X														
Goûter	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE					X										
	MIRABELLE	X				X										X
Mercredi																
Déjeuner	-TOMATES BIO C.COURT BASILIC ET HUILE D'OLIVE															
	-QUINOA BIO IDF C.COURT A LA MEXICAINE	X														
	-EDAM BIO	X														
	BANANE BIO															
Goûter	COMPOTE POMME /FRAISE															
	PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X			X
Jeudi : FERIE																
Vendredi																
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE CURRY/ POIVRONS ET	X				X									X	
	-BOULGOUR BIO	X				X										
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X														
	-BANANE BIO															
Goûter	BISCUIT FOURRES FRAISE	X				X										
	YAOURT A BOIRE VANILLE	X														
-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. Avec malade traité par médicaments, 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.).