



Allergènes pour les menus 19 AU 23 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	-COUSCOUS VEGETARIEN BIO			X		X		X					X		
	-CHANTENEIGE BIO NECTARINE	X													
Goûter	-PUREE DE POMMES														
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
Mardi															
Déjeuner	-CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X		
	STEACK HACHE														
	HARICOTS VERTS PERSILLES	X													
	-SAINT PAULIN	X													
Goûter	-PARIS BREST	X				X		X					X		X
	BANANE														
	BISCUIT FOURRE VANILLE	X				X									
Mercredi															
Déjeuner	ŒUFS DURS BIO/STICK DE MAYONNAISE												X	X	
	SALADE DE PATES			X		X							X		
	YAOURT BIO IDF C.COURT CITRON	X													
Goûter	NECTARINE PLATE														
	-PRUNE VIOLETTE OU VERTE														
	CROISSANT	X				X							X		X
Jeudi															
Déjeuner	-TABOULE BIO					X									
	CUISSE & HT CUISSE DE POULET ROTIE														
	CHOUX FLEURS PERSILLES	X													
	-EDAM BIO	X													
Goûter	PECHE PLATE														
	PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
	YAOURT A BOIRE FRAISE	X													
Vendredi															
Déjeuner	-MELON CHARENTAIS BIO EN ENTREE														
	FILET DE CABILLAUD SAUCE NAPOLITAINE	X												X	
	-RIZ CREOLE BIO	X													
	-YAOURT BIO NATURE NON SUCRE	X													
Goûter	BANANE BIO														
	-MOELLEUX NATURE	X				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.).



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														
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.).