



Allergènes pour les menus du 23 au 27 septembre 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	AIGUILLETTE DE POULET EPICÉE					X									
	-PUREE DE POIS CASSEE C.COURT IDF	X													
	-VACHE QUI RIT BIO	X													
Goûter	-RAISIN DE TABLE BIO														
	PAIN BIO VANILLE/ CONFITURE DE FRAISE YAOURT AUX FRUITS MIXES	X				X									
		Mardi													
Déjeuner	CONCOMBRE BIO HUILE D'OLIVE ET CIBOULETTE			X								X			
	-FILET DE COLIN SCE BEURRE BLANC	X											X		
	-BROCOLIS BIO AUX OIGNONS	X												X	
	-EDAM BIO	X													
Goûter	-PARIS BREST	X				X		X				X			X
	-BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									X
	LAIT BIO	X													
	POMME DE TABLE BICOLORE														
		Mercredi													
Déjeuner	-SALADE DE PATES			X		X						X			
	-OMELETTE BIO AU FROMAGE	X										X			
	-HARICOTS PLAT DU SOLEIL AIL & BASILIC PRUNES JAUNE OU ROUGE														
Goûter	BANANE BIO														
	BRIOCHE AUX PEPITES DE CHOCOLAT														
		Jeudi													
Déjeuner	-TOMATE BIO SCE ANDALOUSE	X										X	X		
	-TAJINE DE VEAU			X		X		X				X			
	-SEMOULE BIO	X				X									
	YAOURT BIO VANILLE IDF	X													
Goûter	PAIN BIO GRAINES DE CHIA / CHANTENEIGE BIO	X				X									
	RAISIN DE TABLE														
		Vendredi													
Déjeuner	-PASTEQUE BIO ENTREE														
	-GRATIN DE CROZET BIO	X				X						X			
	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	POIRE DE TABLE CONFERENCE														
	BN CASSE- CROUTE	X				X									
	LAIT BIO	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.).