



Allergènes pour les menus 16 AU 20 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	SALADE AUTOMNALE (RAISINS ET NOIX)			X				X					X		
	-TAGLIATELLE SAUCE MINESTRONE	X				X									
	TOMME BLANCHE	X													
	POIRE BIO														
Goûter	-FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	PUREE DE POMME FRAISE														
	BARRE PATISSIERE					X							X		
Mardi															
Déjeuner	MELON CHARENTAIS														
	-ROTI DE VEAU AU JUS														
	-PUREE D EPINARDS	X													
	-YAOURT BIO NATURE NON SUCRE	X												X	
	-BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	X				X									
Goûter	PAIN / PATE A TARTINER	X				X		X							X
	PRUNE VIOLETTE OU VERTE														
Mercredi															
Déjeuner	-SALADE LIBANAISE BIO IDF			X									X		
	NUGGETS VEGETARIEN SAUCE ONCTUEUSE	X		X	X	X						X	X		
	-CAROTTE BIO PERSILLE/OIGNONS	X													
	-VACHE QUI RIT BIO	X													
	POMME BIO DE TABLE DE C.COURT														
Goûter	BANANE BIO														
	BRIOCHE TRANCHEE	X				X							X		
Jeudi															
Déjeuner	FILET DE LIEU NOIR SCE PROVENCEALE					X									X
	-BOULGOUR BIO	X				X									
	YAOURT BIO ABRICOT IDF C. COURT	X													
	PRUNES JAUNE OU ROUGE														
Goûter	POIRE DE TABLE CONFERENCE														
	CEREALE COCO POP'S +LAIT BIO	X				X									
Vendredi															
Déjeuner	-CAROTTES BIO RAPEES C.COURT /DES DE FOURME D'AMBERT	X		X								X			
	-SAUCISSE DE TOULOUSE														
	-SAUCISSE DE VOLAILLE FACON TOULOUSE														
	POTEE BOURGUIGNONNE														
	GATEAU BASQUE	X				X		X					X		
Goûter	BAGUETTE/GELEE DE FRAMBOISE					X									
	RAISIN DE TABLE														
-PAIN BIO															
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :															
-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE															
-CAPPELETTI BIO VEGE TOFU ET EPINARD															
-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 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.).