

Allergènes pour les menus du 14 au 18 OCTOBRE 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	PAELLA DE LA MER BIO						X				X			X	
	TOMME BLANCHE	X													
	MELON JAUNE														
Goûter	ORANGE														
	PAIN/CONFITURE FRAISE					X									
Mardi															
Déjeuner	SALADE LIBANAISE BIO			X								X			
	CHICH TAOUCH				X				X						
	POELE DE LEGUMES LIBANAISE														
	FROMAGE BLANC BIO ET MIEL	X													
Goûter	BN CASSE- CROUTE	X				X									
	LAIT BIO	X													
	POMME JAUNE														
Mercredi															
Déjeuner	SALADE CRETOISE	X		X								X			
	STIFADO														
	PATATES STO FOURNO		X												
	ORANGE														
Goûter	BANANE BIO														
	BISCUIT FOURRE VANILLE	X				X									
Jeudi															
Déjeuner	TOMATES,BILLES DE MOZZARELLA,HUILE D'OLIVE ET BASILIC	X													
	SPAGHETTI BIO BOLOGNAISE BIO	X				X									
	RAISIN BLANC														
Goûter	POIRE DE TABLE CONFERENCE														
	-PAIN/CONFITURE DE LAIT AU GOUTER	X				X									
Vendredi															
Déjeuner	CAROTTES RÂPEES BIO AUX EPICES			X								X			
	COUSCOUS VEGETARIEN					X		X				X			
	YAOURT BIO AU CITRON	X													
Goûter	FRUIT OU PUREE DE FRUIT														
	LAIT NATURE	X													
	MOELLEUX	X				X							X		
-PAIN BIO															
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :															
-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE															
-CAPPELETI 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 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.).