Allergènes pour les menus du 28 au 31 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	TOMATE ET CŒUR DE PALMIER			X								X			
	PENNE BIO SAUCE LENTILLES CORAIL	X				X									
	FROMAGE VACHE QUI RIT BIO	X													
	PUREE DE POMMES BANANE														
Goûter	MOELLEUX AUX AMANDES					X		X					X		
	FRUIT DE SAISON														
	Mardi														
Déjeuner	CREME DE LENTILLES VERTES BIO D'ILE DE FRANCE	X													
	CUISSE DE POULET RÔTI														
	PETITS POIS A L'ANGLAISE														
	YAOURT BIO D'ILE DE FRANCE AUX FRUITS ROUGES	X													
	ORANGE BIO														
Goûter	PAIN BIO / GELEE DE FRAMBOISE					X									
	FRUIT DE SAISON														
	Mercredi														
Déjeuner	CROISILLON A L'EMMENTAL	X				X							X		
	STEAK HACHE BIO AU JUS														
	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS	X													
	POMME BIO														
Goûter	PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
	PUREE DE POMMES BIO														
	Jeudi														
Déjeuner	SALADE VERTE BIO SAUCE ANDALOUSE	X										X	X		
	BRANDADE BIO DE POISSON	X												X	
	PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO	X													
	KIWI														
Goûter	BISCUITS FOURRES VANILLE	X				X									
	FRUIT DE SAISON														
	Vendredi														
Déjeuner															
Goûter															
	-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.).