

Allergènes pour les menus du 09 au 13 Décembre 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	Œufs durs bio, mayonnaise bio												X			
	Spaghetti bio à l'italienne	X				X										
	Yaourt nature bio	X														
	Pomme bio IDF															
Goûter	Baguette de pain bio du boulanger					X										
	Pâte à tartiner	X				X		X								X
	Fruit de saison															
Mardi																
Déjeuner	Céleri bio rémoulade et pomme bio			X	X							X	X			
	Rôti de porc Label Rouge			X	X							X				
	Rôti de dinde Label Rouge			X												
	Purée de potiron	X														
	Crème dessert vanille bio	X														
Goûter	BN casse-croûte	X				X										
	Lait nature bio	X														
Mercredi																
Déjeuner	Potage brocolis, épinard et vache qui rit	X														
	Filet de hoki sauce Normande	X				X								X		
	Riz bio	X														
	Litchees frais															
Goûter	Pain au lait	X				X							X			
	Yaourt à boire à la fraise	X														
Jeudi																
Déjeuner	Mousse de canard sur toast	X		X		X										
	Sauté de poulet Label Rouge au pain d'épice	X				X										
	Pomme de terre rôtie aux oignons															
	Entremet aux 3 chocolats	X				X							X		X	
	Clémentines bio															
Goûter	Pain bio vanillé					X										
	Confiture de fraise															
	Fruit de saison															
Vendredi																
Déjeuner	Carottes râpées bio IDF au citron			X								X				
	Couscous de légumes végétarien					X						X				
	Yaourt bio citron IDF	X														
	Biscuit galette bio	X				X							X			
Goûter	Pain de mie bio du boulanger	X				X										
	Confiture d'abricot															
	Fruit de saison															
-PAIN BIO																
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacé(s) par :																
-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE																
-CAPPELETTI BIO VEGET 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 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.).