



Allergènes pour les menus du 02 au 06 juin 2025

		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 02 juin															
Déjeuner	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE ET CIBOULETTE			x								x			
	PENNE SEMI-COMPLÈTE BIO SAUCE FROMAGERE	x				x									
	YAOURT BIO CITRON	x													
	POMME BIO														
Goûter	PUREE DE POMME ET BANANE														
	BN CASSE-CROÛTE	x				x									
	LAIT BIO	x													
Mardi 03 juin															
Déjeuner	SALADE PIEMONTAISE BIO			x								x	x		
	SAUTE DE VEAU MARENGO					x									
	CHOUX ROMANESCO	x													
	EMMENTAL BIO	x													
Goûter	NECTARINE														
	BAGUETTE BIO ET BARRE CHOCOLATE	x				x		x	x						
	ORANGE														
Mercredi 04 juin															
Déjeuner	TOMATE BIO ET MOZZARELLA	x													
	FILET DE CABILLAUD SAUCE CURRY, POIVRONS ET CORIANDE	x				x						x		x	
	CAROTTE BIO PERSILLEE	x													
	YAOURT VANILLE BIO	x													
Goûter	BANANE BIO														
	PAIN AU CHOCOLAT	x				x							x		
	POMME														
Jeudi 05 juin															
Déjeuner	CUISSE DE POULET ROTIE														
	LENTILLES VERTES BIO A LA PAYSANNE	x													
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	x													
	FRAISES														
Goûter	PETIT SUISSE FRUITE	x													
	BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	x				x									
	NECTARINE														
Vendredi 06 juin															
Déjeuner	MELON CHARENTAIS BIO														
	NUGGETS VEGETARIEN ET STICK KETCHUP					x									
	PETITS POIS BIO A L'ANGLAISE														
	SAINT MORET BIO	x													
Goûter	BEIGNET FRAMBOISE					x							x		
	ABRICOT														
	PAIN BIO ET CONFITURE FRAISE					x									
	-PAIN BIO					x									
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :															
	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			x								x			
	-RAVIOLETS DE LEGUMES EN SAUCE	x			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.).