



Allergènes pour les menus du 16 au 20 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 16 juin															
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE NORVEGIENNE	X		X										X	
	BOULGOUR BIO	X				X									
	CAMEMBERT BIO	X													
	NECTARINE BIO														
Goûter	BRIOCHE TRANCHEE	X				X							X		
	LAIT BIO	X													
	ORANGE														
Mardi 17 jun															
Déjeuner	SALADE DE PATES BIO ET DES DE MIMOLETTE	X		X		X							X		
	NUGGETS VEGETARIEN					X									
	STICK KETCHUP														
	HARICOT VERT BIO PERSILLE	X													
Goûter	PUREE POMME et POIRE BIO														
	PAIN BIO VANILLE et GELEE DE FRAMBOISE					X									
PECHE BLANCHE															
Mercredi 18 juin															
Déjeuner	PASTEQUE BIO														
	STEAK HACHE BIO														
	CHOUX FLEURS A LA CREME	X													
	SAINT MORET BIO	X													
Goûter	TARTE AUX POMMES	X				X									
	BANANE BIO												X		X
GAUFRE						X									
Jeudi 19 juin															
Déjeuner	CAROTTES BIO RAPÉES HUILE D'OLIVE			X									X		
	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE YASSA														
	RIZ CREOLE BIO	X													
	FROMAGE BLANC NATURE BIO D'Île-de-France	X													
Goûter	PUREE DE POMME														
	BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									
	LAIT BIO	X													
Vendredi 20 juin															
Déjeuner	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE			X									X		
	MACARONI SEMI-COMLETE BIO SAUCE FROMAGERE	X				X									
	YAOURT VANILLE BIO	X													
	CERISES														
Goûter	PAIN BIO et PATE A TARTINER	X				X		X							X
	POMME														
-PAIN BIO															
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :															
-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE															
-RAVIOLIS DE LEGUMES EN SAUCE															
-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.).