



Allergènes pour les menus du 04 août au 08 août 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 4 Août															
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE NORVEGIENNE	X		X										X	
	RIZ CREOLE BIO	X													
	FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
	ABRICOTS														
Goûter	PURÉE DE POMME														
	PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
Mardi 5 août															
Déjeuner	TOMATE BIO VINAIGRETTE			X								X			
	STEAK HACHÉ BIO														
	CHOUX FLEURS CRÈME DE CURRY	X										X			
	SAINT PAULIN BIO	X													
Goûter	MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	X				X							X		X
	BANANE BIO														
	PAIN AU LAIT	X				X							X		
Mercredi 6 août															
Déjeuner	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X		
	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	TABOULÉ BIO					X									
	YAOURT VANILLE BIO	X													
Goûter	MOELLEUX CITRON					X							X		
	NECTARINE														
Jeudi 7 août															
Déjeuner	SALADE DE PÂTES BIO ET DÉS DE MIMOLETTE	X		X		X						X			
	NUGGET'S VEGETARIENS														
	SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES	X				X									
	HARICOTS VERTS BIO AIL & BASILIC	X													
Goûter	PRUNES														
	PURÉE DE POMME														
	BRIOCHE RONDE DU BOULANGER	X				X							X		X
Vendredi 8 août															
Déjeuner	MELON BIO														
	PENNE BIO SAUCE LENTILLES CORAIL	X				X									
	SAINT MORET BIO	X													
	PURÉE POMME ET POIRE BIO														
Goûter	GAUFRE					X							X		X
	PÊCHE														
	-PAIN BIO					X									
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :															
	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-RAVIOLIS DE LÉGUMES 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.).