



Allergènes du 07 au 11 juillet 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 07 juillet															
Mardi 08 juillet															
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE NORVEGIENNE	X		X											X
	RIZ CREOLE BIO	X													
	SAINT MORET BIO	X													
	ABRICOTS														
Goûter	PURÉE DE POMME												X		
	PAIN AU CHOCOLAT	X				X									
Mercredi 09 juillet															
Déjeuner	TOMATE BIO VINAIGRETTE			X								X			
	STEAK HACHE BIO											X			
	CHOUX FLEURS CREME DE CURRY	X										X			
	SAINT PAULIN BIO	X													
Goûter	PARIS BREST	X				X		X					X		X
	BANANE BIO												X		
	PAIN AU LAIT	X				X						X			
Jeudi 10 juillet															
Déjeuner	SALADE DE PÂTES ET DES DE MIMOLETTE	X		X		X						X			
	NUGGETS VEGE SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES	X				X									
	HARICOTS VERTS BIO AIL ET BASILIC	X													
Goûter	PRUNES														
	NECTARINE														
	PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									
Vendredi 11 juillet															
Déjeuner	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X		
	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	TABOULE BIO					X									
Goûter	YAOURT VANILLE BIO	X													
	MOELLEUX CITRON					X							X		
	PECHE														
	PAIN BIO					X									
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :															
	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-RAVIOLIS DE LEGUMES EN SAUCE	X			X	X							X		
	-PURÉE 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.).