



Allergènes pour les menus du 28 juillet au 01 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 28 juillet															
Déjeuner	TOMATE BIO ET MAIS BIO			X								X			
	AIGUILLETTE DE POULET PANE					X									
	DUO BROCOLIS BIO ET POMMES DE TERRE	X													
	FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	NECTARINE BIO														
	ABRICOT BISCUIT FOURRES FRAISE	X				X									
Mardi 29 juillet															
Déjeuner	TABOULE BIO					X									
	EMINCE DE BŒUF AUX PRUNEUX					X									
	CAROTTES PERSILLÉES	X													
	SAINT MORET BIO PRUNES	X													
Goûter	BAGUETTE VIENNOIS	X				X									
	YAOURT A BOIRE FRAMBOISE	X													
Mercredi 30 juillet															
Déjeuner	PASTEQUE BIO														
	RIZ BIO A L INDIENNE	X				X						X			
	YAOURT BIO FRAMBOISE	X													
Goûter	CROISSANT	X				X							X		
	PECHE														
Jeudi 31 juillet															
Déjeuner	CONCOMBRE BIO SAUCE FROMAGE FRAIS	X		X								X			
	FILET DE COLIN LIEU MSC SAUCE BEURRE BLANC	X												X	
	HARICOTS VERTS PERSILLES														
	EDAM BIO ECLAIR A LA VANILLE	X				X							X		X
Goûter	PRUNES														
	PAIN BIO et STICK CONFITURE ABRICOT					X									
Vendredi 01 août															
Déjeuner	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	LASAGNE LEGUMES AU PESTO	X				X							X		
	KIRI BIO	X													
	PURÉE DE POMME														
Goûter	COMPOTE A BOIRE														
	MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	X				X							X		
	-PAIN BIO					X									
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacé(s) par :															
	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	-RAVIOLIS 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. 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.).