



### Allergènes du 14 au 18 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
<b>Lundi 14 juillet</b>															
<b>Mardi 15 juillet</b>															
Déjeuner	TOMATE BIO CROQUE SEL														
	SPAGHETTI BIO A L'ITALIENNE	x				x									
	GOUDA BIO	x													
Goûter	PUREE POMME et FRAISE														
	PAIN AU CHOCOLAT	x				x							x		
	YAOURT A BOIRE FRAMBOISE	x													
<b>Mercredi 16 juillet</b>															
Déjeuner	SALADE PIEMONTAISE BIO			x								x	x		
	ESCALOPE DE POULET														
	BROCOLIS BIO A L'AIL	x													
	YAOURT BIO NATURE	x													
Goûter	ABRICOTS														
	PUREE DE POMME														
	BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	x				x									
<b>Jeudi 17 juillet</b>															
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE CURRY,POIVRONS ET CORIANDE	x				x						x		x	
	BOULGOUR BIO	x				x									
	VACHE QUI RIT BIO	x													
Goûter	NECTARINE														
	BANANE BIO														
	BISCUIT FOURRE VANILLE	x				x									
<b>Vendredi 18 juillet</b>															
Déjeuner	CONCOMBRE BIO ET DES D'EMMENTAL	x		x								x			
	EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE STROGONOFF					x									
	CAROTTES PERSILLEES	x													
	ECLAIR AU CHOCOLAT	x				x							x		x
Goûter	PAIN BIO ET STICK CONFITURE FRAISE					x									
	PECHE PLATE O GOUTER														
	-PAIN BIO					x									
<b>En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacé(s) par :</b>															
	-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. Aussi malgré 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.).