



Allergènes pour les menus du 21 au 25 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 21 juillet															
Déjeuner	COUSCOUS VEGETARIEN BIO			x		x		x				x			
	CHANTENEIGE BIO BRIGNON	x													
Goûter	PURÉE DE POMME BAGUETTE VIENNOISE	x				x									
	Mardi 22 juillet														
Déjeuner	MELON BIO STEAK HACHE BIO HARICOTS VERTS bio AIL & BASILIC SAINT PAULIN BIO MUFFIN NATURE AUX PEPITES DE CHOCOLAT														
		x													
		x													
		x				x							x		x
Goûter	ABRICOTS BISCUIT FOURRES FRAISE	x				x									
	Mercredi 23 juillet														
Déjeuner	OEUFS DURS BIO SALADE DE PATES YAOURT BIO CITRON PRUNES			x		x						x	x		
		x													
		x					x						x		
Goûter	CROISSANT NECTARINE	x													
	Jeudi 24 juillet														
Déjeuner	TABOULE BIO AUX HERBES FRAÎCHES FILET DE CABILLAUD SAUCE FRUIT DE MER CHOUX FLEURS CREME DE CURRY EDAM BIO PECHE					x					x			x	
		x					x								
		x													
		x													
Goûter	PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT YAOURT A BOIRE FRAISE	x				x									
	Vendredi 25 juillet														
Déjeuner	CONCOMBRE BIO À LA MENTHE ESCALOPE DE POULET COQUILLETTE BIO SEMI COMPLETE YAOURT BIO NATURE	x		x								x			
		x				x									
		x													
		x													
Goûter	BANANE BIO GAUFRE					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		
	-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 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.).