



### Allergènes pour les menus du 25 août au 29 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
<b>Lundi 25 août</b>															
Déjeuner	SALADE BIO ET MAIS BIO			X								X		X	
	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	X													
	BROCOLIS BIO ET POMMES DE TERRE PERSILLEES	X													
	FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	NECTARINE BIO														
	PAIN BIO ET CONFITURE PECHE PLATE					X									
<b>Mardi 26 août</b>															
Déjeuner	TABOULE					X									
	EMINCE DE BOEUF AUX PRINEAUX					X									
	CAROTTES RONDELLES BIO PERSILLEES	X													
	GOUDA BIO	X													
Goûter	PRUNES														
	BAGUETTE VIENNOISE YAOURT A BOIRE FRAISE	X X				X									
<b>Mercredi 27 août</b>															
Déjeuner	PASTEGUE BIO														
	RIZ BIO A L INDIENNE	X				X						X			
	YAOURT BIO FRAMBOISE	X													
Goûter	BANANE														
	CROISSANT	X				X							X		
<b>Jeudi 28 août</b>															
Déjeuner	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE			X								X			
	LASAGNE AUX LEGUMES / RAVIOLIS	X			X	X							X		
	FROMAGE ST MORET BIO	X													
	PUREE DE POMME														
Goûter	MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	X				X							X		
	NECTARINE														
	PAIN BIO					X									
<b>En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(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 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.).