



Allergènes pour les menus du 08 au 12 septembre 2025

	Laït 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	Cœufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi														
	SALADE DE LENTILLE BIO ET TOMATE BIO													
Déjeuner	OMELETTE BIO PORTUGAISE													
	HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS													
	EDAM BIO													
Goûter	POIRE DE TABLE BIO													
	BAGUETTE VIENNOISE BOULANGER													
	LAIT BIO													
NECTARINE														
Mardi														
	TOMATES BIO BASILIC ET HUILE D'OLIVE													
Déjeuner	BOEUF MASSALA													
	RIZ CREOLE BIO													
	YAQURT BIO NATURE													
Goûter	FROMAGE BLANC VANILLE													
	ORANGE													
	PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT													
Mercredi														
	SALADE PIEMONTAISE BIO													
Déjeuner	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE													
	GRATIN COURGETTES BIO													
	YAQURT BIO FRAMBOISE													
Goûter	PRUNES													
	BANANE BIO													
	PAIN AU LAIT													
Jeudi														
	PASTEQUE BIO													
Déjeuner	FILET DE POISSON BLANC SAUCE BEURRE BLANC													
	POELEE PETITS POIS JEUNES CAROTTES													
	VACHE QUI RIT BIO													
Goûter	ECLAIR AU CHOCOLAT													
	PAIN DE MIE BIO DU BOULANGER ET CONFITURE DE FRAISE													
	POMME BICOLORE													
Vendredi														
	CONCOMBRE BIO ET DES DE CANTAL AOP													
Déjeuner	SPAGHETTI BIO A L'ITALIENNE													
	PUREE DE POMME BIO													
	CROISSANT													
Goûter	LAIT BIO													
	PRUNE VIOLETTE													
	-PAIN BIO													
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :														
	-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE													
	-RAVIOLIS DE LEGUMES EN SAUCE													
	-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 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.).