



Allergènes pour les menus du 15 au 19 septembre 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															
Déjeuner	SALADE AUTOMNALE BIO (RAISIN / NOIX)			x				x				x			
	TAGLIATELLE SAUCE MINISTRONE	x		x		x							x		
	TOMME BLANCHE	x													
Goûter	POIRE BIO														
	YAOURT BIO NATURE NON SUCRE	x													
	PUREE DE POMME- BANANE														
	BRIOCHE DU BOULANGER	x				x							x		x
Mardi															
Déjeuner	CAROTTES BIO RAPÉES			x								x			
	ROTI DE VEAU AU JUS OUI														
	STEACK HACHE ou SAUTE DE VOLAILLE				x	x									
Goûter	RIZ PILAF BIO ou PUREE DE LEGUME	x													
	YAOURT BIO FRAISE	x													
	PAIN BIO ET MIEL	x				x									
	PRUNE														
Mercredi															
Déjeuner	SALADE LIBANAISE BIO			x								x			
	NUGGETS VEGETARIEN SAUCE CREME ONCTUEUSE	x		x		x						x	x		
	CAROTTE BIO PERSILLEE	x													
Goûter	VACHE QUI RIT BIO	x													
	POMME BIO														
	BANANE														
	PAIN AU CHOCOLAT	x				x							x		
Jeudi															
Déjeuner	MELON CHARENTAIS														
	FILET DE COLIN SAUCE FORESTIERE	x		x										x	
	PUREE DE LEGUMES	x													
Goûter	YAOURT BIO NATURE NON SUCRE	x													
	BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	x				x							x		
	COCO POPS ET LAIT BIO	x				x									
	ORANGE														
Vendredi															
Déjeuner	SAUTE DE POULET SAUCE CEVENOLE					x									
	SPAETZLE IGP	x				x							x		
	CANTAL AOP	x													
Goûter	ILE FLOTTANTE / CREME ANGLAISE	x											x		
	BAGUETTE BIO ET GELEE DE FRAMBOISE					x									
	RAISIN NOIR														
	-PAIN BIO					x									
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(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. 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.).