



Allergènes pour les menus STANDARD de la semaine du 10 au 14 novembre 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	CHIPOLATA DE PORC LABEL ROUGE														
	CHIPOLATA DE VOLAILLE BIO														
	PUREE DE POIS CASSEE	x													
	BRIE DE MEAUX AOP	x													
Goûter	POMME BIO														
	PUREE POMME / POIRE BIO														
	LAIT BIO	x													
	PAIN AU CHOCOLAT	x				x							x		
Mardi															
Férié															
Mercredi															
Déjeuner	VELOUTE CHAMPIGNONS / MARRONS	x													
	STEACK HACHE A LA MOUTARDE (100 GR)	x		x		x						x			
	CHOUX FLEURS PERSILLEES	x													
	ST MORET BIO	x													
Goûter	MUFFIN VANILLE PEPITE DE CHOCOLAT	x				x							x		x
	BANANE BIO														
	PAIN AU LAIT	x				x							x		
Jeudi															
Déjeuner	CHOU BLANC BIO RAPEES SAUCE FROMAGE FRAIS	x		x								x			
	FILET DE DORADE A L'ANETH	x				x								x	
	POMME DE TERRE VAPEUR														
	YAQURT VANILLE BIO	x													
Goûter	BAGUETTE BIO / PATE A TARTINER BIO	x				x		x							x
	POIRE CONFERENCE														
Vendredi															
Déjeuner	CAROTTE BIO & CELERI BIO RAPEE				x							x	x		
	REMOULADE BIO														
	TAGLIATELLE SAUCE MINISTRONE	x		x		x							x		
	FROMAGE BLANC NON SUCRE	x													
Goûter	KAKI IGP														
	FRUIT DE SAISON														
	BRIOCHE DU BOULANGER	x				x							x		x
	LAIT BIO	x													
	-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.).