



Allergènes STANDARD pour les menus de la semaine du 20 au 24 octobre 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 VERTE BIO VINAIGRETTE			X									X		
	RIZ BIO A L INDIENNE	X				X							X		
	GOUDA BIO	X													
Goûter	POIRE BIO														
	GAUFRE LIEGEOISE					X							X		X
	YAOURT A BOIRE FRAISE	X													
Mardi															
Déjeuner	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	X											X		
	EMINCE DE BOEUF SAUCE MOUTARDE	X		X		X						X			
	CHOUX FLEURS BIO CIBOULETTE	X													
	SAINT PAULIN BIO	X													
Goûter	PARIS BREST	X				X		X					X		X
	BANANE BIO														
	PAIN BIO / CONFITURE ABRICOTS					X									
Mercredi															
Déjeuner	POTAGE COURGETTE BIO / VACHE QUI RIT	X													
	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			X											
	COQUILLETTE BIO AU BEURRE					X									
Goûter	YAOURT VANILLE BIO	X													
	CROISSANT	X				X							X		
	RAISIN DE TABLE														
Jeudi															
Déjeuner	CHOU BLANC BIO SAUCE FROMAGE FRAIS	X		X								X			
	FILET DE MERLU MSC SAUCE BASQUAISE	X												X	
	BOULGOUR BIO	X				X									
	YAOURT BRASSE MIXE BIO	X													
Goûter	KAKI														
	MOELLEUX NATURE	X				X							X		
Vendredi															
Déjeuner	POTAGE SAINT GERMAIN BIO	X													
	NUGGETS VEGETARIENS + STICK KETCHUP					X									
	CAROTTE BIO PERSILLEE/OIGNONS	X													
	KIRI BIO	X													
Goûter	POMME BIO														
	ORANGE														
	PAIN AU LAIT	X				X							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.).