



Allergènes STANDARD pour les menus de la semaine du 27 au 31 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	COEUR DE PALMIER /TOMATES		x								x			
	PENNE BIO DEMI COMPLETES SAUCE LENT	x			x									
	VACHE QUI RIT BIO	x												
	PUREE DE POMME- BANANE BIO													
Goûter	KAKI				x							x		
	MOELLEUX CITRON													
Mardi														
Déjeuner	CREME DE LENTILLES BIO	x												
	CUISSÉ & HT CUISSÉ DE POULET ROTIE													
	PETITS POIS A L'ANGLAISE													
	YAOURT BIO CITRON	x												
Goûter	ORANGE BIO													
	PAIN BIO / GELEE DE FRAMBOISE				x									
	RAISIN BLANC													
Mercredi														
Déjeuner	CAROTTES BIO RAPÉES HUILE D'OLIVE & CITRON		x								x			
	CARRE DE SEITAN BIO VEGETARIEN SAUCE CREME ONCTUEUSE	x	x		x						x	x		
	HARICOT VERT BIO PERSILLE													
	EDAM BIO INDIV	x												
Goûter	ECLAIR AU CHOCOLAT	x			x							x		x
	PAIN AU LAIT	x			x							x		
	POMME BICOLORE													
Judi														
Déjeuner	CROISILLON AU FROMAGE	x			x							x		
	STEACK HACHE													
	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS	x												
	POMME BICOLORE BIO													
Goûter	PAIN AU CHOCOLAT	x			x							x		
	YAOURT A BOIRE FRAMBOISE	x												
Vendredi														
Déjeuner	SALADE VERTE BIO SAUCE ANDALOUSE	x									x	x		
	BRANDA DE POISSON	x											x	
	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS BIO	x												
	POIRE BIO													
Goûter	B.N POCKET FRAISE	x			x									
	BANANE													
	-PAIN BIO				x									
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacé(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.).