



Allergènes STANDARD pour les menus du 01 au 05 décembre 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	SALICISSES DE VOLAILLE BIO														
	POMME DE TERRE NOISETTE														
	VACHE QUI RIT BIO	X													
	KAKI BIO														
Goûter	BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									
	CLEMENTINE														
	LAIT BIO	X													
Mardi															
Déjeuner	SAMOUISSA AUX LEGUMES					X									X
	OMELETTE BIO TOMATE ET POIVRONS	X											X		
	BROCOLIS BIO A L AIL	X													
	GOUDA BIO	X													
	POMME BIO														
Goûter	BAGUETTE BIO ET CONFITURE ABRICOT					X									
	POIRE CONFERENCE														
Mercredi															
Déjeuner	POTAGE DE LENTILLES CORAIL BIO	X				X									
	ESCALOPE DE DINE LABEL ROUGE														
	PETITS POIS A L'ANGLAISE														
	YAOURT VANILLE BIO	X													
	SALADE DE ORANGE BIO/BANANE BIO ET ANANAS AU SIROP														
Goûter	BANANE BIO														
	PAIN AU LAIT	X				X							X		
Jeudi															
Déjeuner	SALADE VERTE BIO ET DES DE MIMOLETTE	X		X								X			
	FILET DE COLIN LIEU MSC SAUCE BEURRE BLANC	X												X	
	HARICOT VERT BIO PERSILLE														
	TARTE FLAN	X				X							X		
Goûter	ORANGÉ														
	PAIN AU SESAME ET SAINT MORET BIO	X				X			X						
Vendredi															
Déjeuner	CAROTTE RAPEE ENDIVE POMME BIO			X								X			
	RIZ BIO A L INDIENNE	X				X						X			
	FROMAGE BLANC BIO NATURE	X													
Goûter	LAIT BIO	X													
	PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		
	FRUIT DE SAISON														
	-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.).