



Allergènes Standard pour les menus du 17 au 21 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	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE & HUILE D'OLIVE			X								X			
	PENNE BIO SEMI COMPLET SAUCE FROMAGERE (CANTAL+ EMMENTAL)	X				X									
	YAOURT BIO NATURE	X													
	CLEMENTINE BIO														
Goûter	LAIT BIO	X													
	PAIN AMANDE, NOISETTE, ABRICOT ET RAISIN SEC					X		X							
	POMME BIO														
Mardi															
Déjeuner	TABOULE BIO O FRUITS SECS			X		X		X				X			
	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE CREME ONCTUEUSE BIO	X										X	X		
	JAMBON DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CREME ONCTUEUSE BIO	X										X	X		
	GRATIN DE BUTTERNUT POMME DE TERRE ET BLEU	X				X									
	CHANTENEIGE BIO	X													
	KAKI IGP														
Goûter	YAOURT VANILLE BIO	X													
	BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	X				X									
	POIRE CONFERENCE														
Mercredi															
Déjeuner	PIZZA TOMATEE/FROMAGE	X				X									
	FILET DE POISSON PANE	X				X								X	
	PETITS POIS BIO A L'ANGLAISE														
	PONT L'EVEQUE AOP	X													
Goûter	POIRE BIO														
	PUREE DE POMME														
	BEIGNET CHOCOLAT /NOISETTE	X				X		X					X		X
Jeudi															
Déjeuner	VELOUTE COURGETTE BIO ET CHEVRE	X													
	CUISSE POULET LABEL ROUGE ROTIE														
	POMME DE TERRE VAPEUR														
	YAOURT BIO CITRON	X													
Goûter	MADELEINE BIO					X							X		
	BANANE														
	PAIN VANILLE ET CONFITURE DE FRAISE					X									
Vendredi															
Déjeuner	CAROTTES BIO RAPEES / SAINT NECTAIRE AOP	X		X								X			
	OMELETTE BIO NATURE	X											X		
	HARICOTS VERTS bio AIL & BASILIC	X													
	ECLAIR VANILLE	X				X							X		X
Goûter	BN CASSE- CROUTE	X				X									
	CLEMENTINE														
	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.).