



Allergènes STANDARD pour les menus du 05 au 09 janvier 2026

	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

Déjeuner

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE

Lundi

FILET DE POISSON PANE

Mardi

PUREE COURGETTE

KIRI BIO

PUREE DE POMME BIO

PUREE DE POMME-BANANE

GRANOLA AU LAIT

LAIT BIO

SAMOUSSA AUX LEGUMES

TORTILLA BIO POMME DE TERRE BIO

BATONNIERE LEGUME

CAMEMBERT BIO

POMME BIO

FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE

BAGUETTE BIO + MIEL

VELOUTE DE LEGUMES DU SOLEIL

GRATIN DE CROZET SEMI COMPLET

YAOURT VANILLE BIO

SALADE DE ORANGE BIO/BANANE BIO ET ANANAS AU SIROP

PAIN AU CHOCOLAT

POIRE CONFERENCE

SALADE VERTE ET DES DE MIMOLETTE

JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE

PETITS POIS BIO A L'ANGLAISE

GALETTE DES ROIS

BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE

CLEMENTINE

LAIT BIO

CHOUX BIO/CAROTTES BIO /MAYO

EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE MASSALA

RIZ CREOLE BIO

OU NOUILLE ASIATIQUE SAUTE AU BEURRE

YAOURT BIO NATURE

BANANE BIO

MOELLEUX NATURE

YAOURT A BOIRE FRAMBOISE

-PAIN BIO

Mercredi

Jeudi

Vendredi

En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :

-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE		X									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.).