



Allergènes pour les menus du 22 au 26 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	POTAGE DE LEGUMES BIO	x											
	PENNE BIO DEMI COMPLET SAUCE	x				x							
	LENTILLES CORAIL												
	SAINT PAULIN BIO	x											
	KIWI BIO												

Mardi

Déjeuner	CAROTTES RAPEES BIO		x								x		
	STEACK HACHE BIO												
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES												
	YAOURT VANILLE BIO	x											
	MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	x			x						x		

Mercredi

Déjeuner	POTAGE COURGETTE BIO ET VACHE QUI RIT	x											
	BLANQUETTE DE POISSON	x		x								x	
	RIZ CREOLE BIO	x											
	YAOURT BIO NATURE NON SUCRE	x											
	POMME BIO												

Jeudi

Férié

Vendredi

Déjeuner	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE		x							x			
	AIGUILLETTE DE POULET PANEE + STICK KETCHUP				x								
	CHOU FLEUR BIO PERSILLE	x											
	ST MORET BIO	x											
	CLEMENTINE BIO												
Goûter	GAUFRE			x							x		x
	POIRE CONFERENCE												
	-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.).