



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													
Goûter	KIWI BIO														
	PURÉE DE POMME														
	PAIN AU LAIT	X				X							X		
Mardi															
Déjeuner	CAROTTES RÂPÉES BIO			X								X			
	STEACK HACHE BIO														
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES														
	YAOURT VANILLE BIO	X													
Goûter	MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	X				X							X		
	BRIOCHE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	X				X							X		
	CLEMENTINE														
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													
Goûter	POMME BIO														
	BANANE BIO														
	MOELLEUX NATURE	X				X							X		
Jeudi															
Férié															
Vendredi															
Déjeuner	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE			X								X			
	AIGUILLETTE DE POULET PANÉE + STICK KETCHUP					X									
	CHOU FLEUR BIO PERSILLE	X													
	ST MORET BIO	X													
Goûter	CLEMENTINE BIO														
	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		
	-PURÉE 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.).