



Allergènes Standard pour les menus du 09 au 13 février 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
		Lundi													
Déjeuner		SALADE LAITUE FEUILLE AUX CROUTONS	x		x	x						x			
		STEACK HACHE BIO													
		GRATIN DAUPHINOIS	x												
		YAOURT VANILLE BIO	x												
Goûter		MANDARINE													
		PAIN BIO ET CONFITURE DE LAIT	x			x									
Mardi													x	x	
Déjeuner		OEUF DUR BIO MAYONNAISE BIO SUR SALADE			x	x		x							
		TAJINE DE LEGUMES	x												
		BOULGOUR BIO	x				x								
		GOUDA BIO	x												
		POIRE BIO													
Goûter		PUREE POMME/FRAISE													
		CROISSANT	x			x							x		
		LAIT BIO	x												
Mercredi													x		
Déjeuner		POTAGE DE LENTILLES CORAIL BIO	x			x									
		FILET DE CABILLAUD MSC SAUCE NAPOLITAINE	x												
		HARICOT VERT BIO PERSILLE													
		CAMEMBERT BIO	x												
		CLEMENTINE BIO													
Goûter		ORANGE BIO													
		PAIN AU LAIT	x			x							x		
Jeudi													x		
Déjeuner		CHOU BLANC BIO SAUCE FROMAGE FRAIS CURRY	x		x										
		NUGGETS VEGETARIENS	x				x								
		PUREE DE BUTTERNUT	x												
		KIRI BIO	x												
		TARTE AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE	x			x						x		x	
Goûter		BANANE BIO													
		PAIN BIO ET CONFITURE ABRICOTS BIO				x									
Vendredi													x		
Déjeuner		CAROTTES RAPEES BIO C.COURT / JUS ORANGE			x										
		BLANQUETTE DE DINDE LABEL ROUGE	x				x								
		RIZ CREOLE BIO	x												
		YAOURT FRAISE BIO	x												
Goûter		BN CASSE- CROUTE	x				x								
		LAIT BIO	x												
		POMME BICOLORE BIO													
		-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.).