



Allergènes STANDARD pour les menus du 12 au 16 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

Lundi

Déjeuner	MACEDOINE DE LEGUMES BIO MAYONNAISE BIO											X	X	
	SPAGHETTI BIO/TOMATE/MOZZARELA/BASILIC	X				X								
	CHANTENEIGE BIO	X												
	KIWI BIO													
Goûter	CLEMENTINE													
	PAIN DE MIE BIO DU BOULANGER ET CONFITURE DE LAIT	X				X								

Mardi

Déjeuner	COUSCOUS BIO AU LEGUMES ET POULET LABEL ROUGE ET POIS CHICHE BIO IDF				X		X					X		
	FROMAGE BLANC BIO IDF ET MIEL	X												
	ORANGE BIO													
Goûter	CEREALES/CORN FLAKES/LAIT BIO	X				X								
	POIRE DE TABLE CONFERENCE													

Mercredi

Déjeuner	POTAGE SAINT GERMAIN BIO IDF	X												
	PAVE DE SAUMON ET CREME DE CIBOULETTE	X												X
	PATATE DOUCE & POTIRON ROTIES													
	GOURDA BIO	X												
	CLEMENTINE BIO													
Goûter	BRIOCHE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	X				X							X	
	POMME BICOLORE													

Jeudi

Déjeuner	SALADE VERTE ET BILLES MOZZA & HUILE D OLIVE & BASILIC	X		X								X		
	GNOCCHI SAUCE CREME DE COURGETTE ET PARMESAN	X				X								
	LIEGEOS CHOCOLAT BIO	X												T
Goûter	CROISSANT	X				X							X	
	LAIT BIO	X												
	ORANGE													

Vendredi

Déjeuner	TABOULE BIO AUX FRUITS SECS			X		X		X				X		
	COLOMBO DE PORC LABEL ROUGE	X				X						X		
	ROTI DE DINDE CUIT													
	HARICOT VERT BIO PERSILLE													
	CANTAL JEUNE AOP	X												
	POIRE BIO													
Goûter	BANANE													
	BRIOCHE DU BOULANGER	X				X						X		X
	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.).