



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 | | | | | | | | | | | | | | |
| | GOUDA BIO | x | | | | | | | | | | | | | |
| Goûter | CLEMENTINE BIO | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | LIEGEOIS CHOCOLAT BIO | x | | | | | | | | | | | | | T |
| | CROISSANT | x | | | | x | | | | | | | x | | |
| Goûter | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| Goûter | POIRE BIO | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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.).