



Allergènes pour les menus standard du 26 au 30 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	OEUF DUR BIO MAYONNAISE BIO SUR SALADE											X	X	
	RIZ BIO A L INDIENNE	X				X							X	
	VACHE QUI RIT BIO	X												
Goûter	ORANGE BIO													
	FROMAGE BLANC BIO NATURE	X												
	PAIN DE MIE /GELEE DE FRAMBOISE	X			X									

Mardi

Déjeuner	FILET DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC NOISETTE	X						X						X
	PUREE DE POTIMARRON	X												
	CAMEMBERT BIO	X												
Goûter	KIWI JAUNE													
	PUREE POMME/ COING													
	CEREALES/CORN FLAKES/LAIT BIO	X			X									

Mercredi

Déjeuner	CHOU BLANC BIO DEJA RAPEES / CANTADOU/MENTHE CITRON	X		X								X		
	EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE AUX OIGNONS					X								
	NOUILLE ASIATIQUE AU BEURRE	X				X							X	X
	EMMENTAL BIO	X												
	PUREE POMME / POIRE BIO													
	BANANE BIO												X	
	BRIOCHE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	X			X									

Jeudi

Déjeuner	CAROTTES BIO RAPEES & POMME BIO			X								X		
	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE A LA PANNAISE													
	QUINOA BIO	X												
	YAOURT BIO ABRICOT	X												
Goûter	GRANOLA AU LAIT	X			X									X
	LAIT BIO	X												
	POIRE CONFERENCE													

Vendredi

Déjeuner	SALADE COEUR DE LAITUE VINAIGRETTE & HUILE D'OLIVE			X								X		
	CARRE DE SEITAN BIO VEGETARIEN SAUCE CREME ONCTUEUSE	X		X		X						X	X	
	HARICOT VERT BIO PERSILLE													
	FROMAGE BLANC BIO NATURE	X												
	TARTE A LA NOIX DE COCO	X			X								X	
	YAOURT VANILLE BIO	X											X	
Goûter	BARRE PATISSIERE				X									
	POMME													
	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.).