



Allergènes standard pour les menus du 02 au 06 mars 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	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	x													
	FILET DE POISSON PANE					x								x	
	HARICOT VERT BIO PERSILLE														
	EMMENTAL BIO	x													
Goûter	POMME														
	B.N POCKET CHOCOLAT	x				x									
	PUREE POMME/PECHE														
Mardi															
Déjeuner	COEUR DE LAITUE SAUCE BULGARE	x											x		
	TAGLIATELLE SAUCE MINESTRONE	x		x		x							x		
	EDAM BIO	x													
	POIRE BIO														
Goûter	ORANGE														
	PAIN AU CHOCOLAT	x				x							x		
Mercredi															
Déjeuner	CAROTTES RÂPÉES BIO			x								x			
	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE CREME ET POIVRONS	x													
	CHOUX FLEURS PERSILLE	x													
	ST MORET BIO	x													
Goûter	ECLAIR SURGELE A LA VANILLE	x				x							x		x
	MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	x				x							x		
	POMME														
Jeudi															
Déjeuner	VELOUTE AU POTIRON	x													
	SAUTE DE POULET CERTIHE SAUCE MOUTARDE	x		x		x						x			
	RIZ CREOLE BIO	x													
	YAOURT BRASSE MIXE BIO	x													
Goûter	BANANE BIO														
	GAUFRE					x							x		x
Vendredi															
Déjeuner	RADIS DEJA EMINCE ET MAIS BIO			x								x			
	OMELETTE BIO A L'EMMENTAL BIO	x											x		
	CAROTTE BIO PERSILLE/OIGNONS	x													
	RIZ AU LAIT NATURE BIO	x											x		x
Goûter	BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	x				x							x		
	PAIN AU LAIT	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		
	-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.).