



Allergènes Standard pour les menus du 16 au 20 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	Ceufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi															
Déjeuner	FILET DE CABILLAUD SAUCE NORVEGIENNE	x				x								x	
	RIZ CREOLE BIO	x													
	YAOURT BIO FRAISE	x													
Goûter	POMME BIO														
	BAGUETTE BIO ET CONFITURE DE LAIT ORANGE	x				x									
Mardi															
Déjeuner	CONCOMBRE ET RADIS FACON TZATZIKI	x											x		
	OMELETTE BIO TOMATE ET POIVRONS	x													
	HARICOT VERT BIO PERSILLE														
Goûter	CHANTENEIGE BIO	x													
	TARTE AUX POMMES BIO	x				x							x		
	CEREALE COCO POP'S ET LAIT BIO	x				x									
	POIRE CONFERENCE														
Mercredi															
Déjeuner	PIZZA TOMATEE/FROMAGE	x				x									
	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE AU CURRY	x				x						x			
	DUO DE CAROTTE JAUNES ET ORANGES PERSILLEES	x													
Goûter	FROMAGE BLANC BIO NATURE	x													
	POIRE CONFERENCE														
	MOELLEUX CITRON					x							x		
	YAOURT A BOIRE FRAISE	x													
Jeudi															
Déjeuner	OEUF DUR BIO MAYONNAISE BIO SUR SALADE											x	x		
	MACARONNI BIO SEMI COMPLETE SAUCE MINESTRONE	x		x		x									
	SAINT NECTAIRE AOP	x													
Goûter	PUREE DE POMME- BANANE BIO														
	CROISSANT	x				x							x		
	LAIT BIO	x													
	POMME BICOLORE														
Vendredi															
Déjeuner	TABOULE BIO					x									
	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			x											
	JAMBON DE PORC LABEL ROUGE			x											
Goûter	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	x				x									
	GOUDA BIO	x													
	ORANGE BIO														
	BANANE BIO														
	BISCUIT FOURRES FRAISE	x				x									
	LAIT NATURE	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.).