



Allergènes Standard pour les menus 06 au 10 avril 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	Cœufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja	
Lundi																
Férié																
Mardi																
Déjeuner	PAYE DE SAUMON A L'ANETH	x													x	
	RIZ CREOLE BIO	x														
	FROMAGE BLANC NATURE BIO ET SUCRE BIO	x														
Goûter	POMME BIO															
	PUREE POMME POIRE BIO					x							x			
	BRIOCHE TRANCHEE	x														
	LAIT BIO	x														
Mercredi																
Déjeuner	TOMATES ET CONCOMBRE VINAIGRETTE			x								x				
	EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE HONGROIS	x				x										
	CHOU FLEUR BIO PERSILLE	x														
	VACHE QUI RIT BIO	x														
	ECLAIR A LA VANILLE	x														
Goûter	FRUIT BIO												x		x	
	GRANOLA AU LAIT	x				x										x
Jeudi																
Déjeuner	OEUF DUR BIO MAYONNAISE BIO SUR SALADE											x	x			
	SPAGHETTI BIO/TOMATE/MOZZARELA/ BASILIC	x				x										
	YAOURT BIO FRAMBOISE	x														
Goûter	KIWI BIO															
	BARRE PATISSIERE					x							x			
	LAIT BIO	x														
	PUREE DE POMME- BANANE BIO															
Vendredi																
Déjeuner	SALADE DE LENTILLE BIO VINAIGRETTE ET TOMATE			x								x				
	JAMBON DE PORC LABEL ROUGE			x												
	JAMBON DE VOLAILLE LABEL ROUGE			x												
	PUREE DE LEGUME	x														
	EMMENTAL BIO	x														
	ORANGE BIO															
Goûter	PETIT SUISSE FRUITE	x														
	PAIN AMANDE, NOISETTE, FRUITS SECS					x		x								
	POIRE CONFERENCE															
	-PAIN BIO					x										
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacé(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.).