



### Allergènes standard pour les menus du 20 au 24 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	Œufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
<b>Lundi</b>														
Déjeuner	SALADE DE LENTILLE BIO IDF VINAIGRETTE ET TOMATE		x								x			
	CARRE DE SEITAN BIO ET STICK DE KETCHUP	x				x								
	HARICOTS VERTS BIO AIL & BASILIC	x												
	MIMOLETTE	x												
Goûter	PUREE POMME/ COING													
	PAIN AU CHOCOLAT	x			x							x		
<b>Mardi</b>														
Déjeuner	CAROTTES RAPEES BIO		x								x			
	FILET DE COLIN LIEU MSC SAUCE BASQUAISE	x											x	
	RIZ CREOLE BIO	x												
Goûter	FROMAGE BLANC BIO NATURE	x												
	PAIN BIO ET STICK CONFITURE ABRICOT					x								
<b>Mercredi</b>														
Déjeuner	EMINCE DE BOEUF SCE FORESTIERE	x				x								
	FUSILI BIO AU BEURRE					x								
	CHANTENEIGE BIO	x												
Goûter	POMME BICOLORE BIO													
	PUREE POMME / POIRE BIO													
Goûter	BAGUETTE VIENNOISE FRAICHE	x				x						x		
<b>Jeudi</b>														
Déjeuner	CONCOMBRE BIO AIL ET FINES HERBES	x	x								x			
	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE		x											
	DUO PETITS POIS/ JEUNES CAROTTES	x												
	YAOURT VANILLE BIO	x												
Goûter	MADELEINE					x						x		
	BANANE BIO													
	PAIN AU LAIT	x				x						x		
<b>Vendredi</b>														
Déjeuner	SALADE COEUR DE LAITUE		x								x			
	COUSCOUS BIO VEGETARIEN AUX LEGUMES					x					x			
	EMMENTAL BIO	x												
Goûter	MANDARINE													
	MOELLEUX CITRON					x						x		
	FRUIT DE SAISON													
	-PAIN BIO					x								
<b>En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(s) par :</b>														
	-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.).