



Allergènes standard pour les menus du 27 au 01 mai 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																
Déjeuner	FILET DE CABILLAUD MSC SAUCE MOUTARDE	x		x								x		x		
	PENNE BIO SAFRANNEE					x										
	KIRI BIO COUPELLE	x														
Goûter	POMME JAUNE BIO															
	GAUFRE LIEGEOISE					x							x		x	
Mardi																
Déjeuner	TABOULE BIO A LA MENTHE (TOMATE BIO / CONCOMBRE BIO)					x										
	NUGGETS VEGETARIEN + STICK MAYONNAISE					x						x	x			
	CAROTTE BIO PERSILLEE/OIGNONS	x														
	GOUDA BIO	x														
Goûter	ORANGE BIO															
	PAIN BIO ET STICK CONFITURE FRAISE					x										
Mercredi																
Déjeuner	TOMATE BIO VINAIGRETTE			x								x				
	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE			x												
	PUREE DE BROCOLIS BIO A LA CREME	x														
	RIZ AU LAIT NATURE BIO	x											x		x	
Goûter	BISCUIT GALETTE AU BEURRE BIO	x				x							x			
	BANANE BIO															
Jeudi																
Déjeuner	BRIOCHE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	x				x							x			
	SALADE DE BATAVIA VINAIGRETTE			x								x				
	LASAGNE LEGUMES AU PESTO	x				x							x			
	VACHE QUI RIT BIO	x														
Goûter	PUREE DE FRUIT OU FRUIT DE SAISON															
	MOELLEUX AU FROMAGE BLANC	x				x							x			
Vendredi																
Férié																
-PAIN BIO																
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacé(s) par :																
-BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE																
-RAVIOLIS DE LEGUMES EN SAUCE																
-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.).