



### Allergènes standard pour les menus du 11 au 15 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	Ceufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
<b>Lundi</b>														
Déjeuner	BATAVIA SAUCE ECHALOTTE		X								X			
	QUINOA BIO A LA MEXICAINE HARICOT ROUGE	X			X									
	EMMENTAL BIO	X												
Goûter	POMME BIO													
	PUREE POMME POIRE BIO													
	CEREALES/CORN FLAKES/LAIT BIO	X			X									
<b>Mardi</b>														
Déjeuner	EMINCE DE BOEUF LABEL ROUGE SAUCE MOUTARDE	X	X		X						X			
	POMME DE TERRE DUCHESSE													
	VACHE QUI RIT BIO	X												
Goûter	KIWI													
	YAOURT BIO NATURE NON SUCRE	X												
	ORANGE													
	PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT				X									
<b>Mercredi</b>														
Déjeuner	CONCOMBRE BIO A LA CREME	X												
	FILET DE POISSON PANE MSC / CITRON BIO				X								X	
	CAROTTE BIO PERSILLEE/OIGNONS	X												
Goûter	YAOURT FRAISE BIO	X												
	ECLAIR SURGELE AU CHOCOLAT	X				X						X		X
	GAUFRE					X						X		X
	POMME BICOLORE													
<b>Jeudi</b>														
<b>Férié</b>														
<b>Vendredi</b>														
<b>Fermé</b>														
	-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.).