



Allergènes Standard pour les menus du 25 au 29 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														
Férié														
Mardi														
Déjeuner	OEUF DUR BIO MAYONNAISE BIO SUR SALADE											x	x	
	MACARONNI BIO SEMI COMPLETE SAUCE	x		x										
	MINISTRONE													
	VACHE QUI RIT BIO	x												
Goûter	KIWI BIO													
	PUREE POMME / POIRE BIO													
	CEREALE COCO POP'S ET LAIT BIO	x			x									
Mercredi														
Déjeuner	SAMOUSSA AUX LEGUMES				x									
	OMELETTE BIO ET POMME DE TERRE ET FROMAGE BIO	x										x		
	DUO BROCOLIS BIO / CHOU FLEURS BIO A LA CREME	x			x									
Goûter	FROMAGE BLANC BIO & COULIS DE FRAISE BIO	x												
	PAIN AU LAIT	x				x						x		
	POMME BICOLORE													
Jeudi														
Déjeuner	CAROTTES BIO RAPÉES HUILE D'OLIVE			x								x		
	SAUTE DE POULET AU CAMEL	x		x										
	RIZ THAI BIO	x												
	CREME DESSERT VANILLE BIO	x												
Goûter	PAIN BIO AU SESAME / KIRI BIO	x				x		x						
	POIRE CONFERENCE													
Vendredi														
Déjeuner	SALADE DE PATES BIO (TOMATE BIO / CONCOMBRE BIO)			x		x						x		
	POISSON PANE MSC SAUCE CREME ONCTUEUSE BIO	x				x						x	x	x
	HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS	x												
	EMMENTAL BIO	x												
Goûter	BANANE BIO													
	BAGUETTE VIENNOISE BIO DU BOULANGER	x				x						x		
	LAIT BIO	x												
	ORANGE													
	-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.).