



Allergènes Standard pour les menus du 01 au 05 juin 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	
Lundi															
Déjeuner	SALADE LAITUE FEUILLE ET MAÏS BIO														
	x		x		x						x				
	PENNE SEMI COMPLETE BIO SAUCE FROMAGERE (BLEU + EMMENTAL)														
	x														
Goûter	YAOURT BIO CITRON														
	POMME BICOLORE BIO														
	x				x										
Mardi															
Déjeuner	SALADE PIEMONTAISE BIO														
	x		x		x						x	x	x		
	FILET DE COLIN LIEU MSC SAUCE CURRY / POIVRONS ET CORIANDE														
	x														
	CAROTTE BIO PERSILLEE/OIGNONS														
Goûter	SAINT NECTAIRE AOP														
	x														
	NECTARINE														
	BAGUETTE BIO ET CONFITURE ABRICOT														
Mercredi															
Déjeuner	MELON CHARENTAIS BIO														
			x		x						x		x		
	CUISSÉ /HAUT DE CUISSÉ /PILON DE POULET LABEL ROUGE SAUCE BARBECUE														
	x														
	PUREE BIO AU CHOU FLEUR BIO														
Goûter	YAOURT BRASSE MIXE BIO														
	x				x							x			
	COOKIE BIO O PEPITTE DE CHOCO BIO														
	BANANE														
Jeudi															
Déjeuner	PAIN AU CHOCOLAT														
	x				x							x			
	JAMBON DE PORC LABEL ROUGE														
			x								x				
	ROTI DE DINDELABEL ROUGE														
Goûter	LENTILLES VERTES BIO A LA PAYSANNE														
	x														
	CAMEMBERT BIO														
	FRAISES AU SUCRE														
	PETIT SUISSÉ FRUITE														
Vendredi															
Déjeuner	ABRICOT														
	x				x							x			
	BAGUETTE VIENNOISE BIO														
	CONCOMBRE ET DES DE CHEVRE														
	x		x								x				
Goûter	CARRE DE SEITAN BIO														
	x				x										
	PETITS POIS BIO A L'ANGLAISE														
	x				x		x					x			
	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE														
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.).