

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													
Mardi													
Déjeuner	FILET DE COLIN SAUCE NORVEGIENNE	X		X		X						X	
	RIZ CREOLE BIO	X											
	SAINT MORET BIO	X											
	ABRICOT												
Goûter	PUREE DE POMME BIO												
	PAIN AU CHOCOLAT	X				X					X		
Mercredi													
Déjeuner	TOMATE BIO HUILE D'OLIVE, BASILIC			X						X			
	BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE NAPOLITAINE					X							
	BROCOLIS BIO PERSILLES												
	EMMENTAL BIO	X											
	MOELLEUX FROMAGE BLANC	X				X					X		
Goûter	PAIN AU LAIT					X							
	BANANE												
Jeudi													
Déjeuner	CONCOMBRE BIO MAÏS BIO			X						X			
	CARRE DE SEITAN ET SAUCE FROMAGE BLANC BIO AUX HERBES	X		X		X				X	X		
	HARICOTS VERTS BIO AIL ET BASILIC												
	PRUNES												
Goûter	PUREE DE POMME PECHE												
	BRIOCHE AU PEPITES DE CHOCOLAT	X				X					X		
Vendredi													
Déjeuner	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE												
	TABOULE BIO (SEMOULE, CONCOMBRE, TOMATE, CITRON)					X							
	YAOURT BIO VANILLE	X											
	PÊCHE BIO												
Goûter	MOELLEUX AU CITRON			X		X					X		
	FRUIT DE SAISON												
	-PAIN BIO					X							
En cas de problème technique, une ou plusieurs composantes peuvent être remplacée(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.).