

Allergènes pour les menus du 17 au 21 aout 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	TOMATES CERISES A LA CROQUE													
	PENNE BIO SEMI-COMLETE SAUCE FROMAGERE (EMMENTAL, CANTAL, PARMESAN)	X				X								
	PETIT SUISSE BIO	X												
	BRUGNON BIO													
Goûter	MUFFIN AUX PEPITES CHOCOLATS	X				X						X		X
	PUREE DE POMME BIO													
Mardi														
Déjeuner	MELON BIO													
	BOULETTES DE BŒUF BIO, SAUCE NAPOLITAINE					X								
	RIZ BIO PETITS LEGUMES													
	YAOURT BIO NATURE	X												
Goûter	BISCUIT FOURRES FRAISE	X				X								
	FRUIT DE SAISON													
Mercredi														
Déjeuner	CEUPS DURS BIO, MAYONNAISE									X	X			
	SALADE DE PATES			X		X				X				
	YAOURT BIO CITRON	X												
	PASTEQUE BIO													
Goûter	CROISSANT	X				X								
	FRUIT DE SAISON													
Jeudi														
Déjeuner	TABOULE AUX HERBES FRAICHES					X								
	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE ROTIES													
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	X												
	EMMENTAL BIO	X												
	PECHE PLATE													
Goûter	PAIN BIO PEPITES DE CHOCOLAT	X				X								
	YAOURT A BOIRE FRAISE	X												
Vendredi														
Déjeuner	SALADE VERTE HUILE D'OLIVE			X						X				
	BRANDADE DE POISSON	X										X		
	KIRI BIO	X												
	PRUNES BIO													
Goûter	GAUFRE					X						X		X
	BANANE BIO													

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.).