



Allergènes STANDARD pour les menus du 31 aout au 04 septembre 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															
FERME															
Mardi															
Déjeuner	TOMATE CERISE , SEL														
	FILET DE POISSON PANE ET KETCHUP					X								X	
	CAROTTES AUX OIGNONS PERSILLEES	X													
	YAOURT BIO VANILLE A BOIRE	X													
	MADELEINE					X							X		
Goûter	BISCUIT FOUREES FRAISE	X				X									
	LAIT	X													
	FRUIT DE SAISON														
Mercredi															
Déjeuner	SAMOUSA AUX LEGUMES					X									
	EMINCE DE BŒUF STROGONOFF					X									
	BROCOLIS PERSILLES	X													
	CAMEMBERT BIO	X													
	POMME BIO														
Goûter	GAUFRE	X				X							X		
	BANANE BIO														
Jeudi															
Déjeuner	SALADE CRETOISE, TOMATE, CONCOMBRE, POIVRON, FROMAGE BREBIS, OLIVES	X		X								X			
	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE, SAUCE CHASSEUR				X	X									
	POMME DE TERRE ROSTI														
	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	X													
Goûter	CEREALE NATURE ET LAIT	X				X									
	PUREE DE POMME FRAISE														
Vendredi															
Déjeuner	PASTèque BIO														
	COUSCOUS VEGETARIEN (POIS CHICHE, COURGETTE, CAROTTE, NAVETS, AMANDE					X						X			
	GOUDA BIO	X													
	PUREE DE POMME POIRE														
Goûter	PAIN BIO ET PATE A TARTINER	X				X		X							X
	FRUIT DE SAISON														
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.).