

Allergènes STANDARD pour les menus du 14 au 18 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	Œufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja	
																
Lundi																
Déjeuner	SALADE AUTOMNALE BIO (RAISIN, NOIX)			X				X								
	PAVE DE SAUMON ANETH (OIGNON, CREME)	X												X		
	RIZ BIO PETITS LEGUMES															
	YAOURT BIO FRAISE	X														
Goûter	BRIOCHE BOULANGER	X														
	YAOURT NATURE BIO	X														
	PUREE DE POMME FRAISE															
Mardi																
Déjeuner	CAROTTES RAPEES BIO, HUILE D'OLIVE BIO, CITRON			X								X				
	GNOCCHI, SAUCE CREME DE COURGETTES BIO ET PARMESAN AOP	X				X										
	YAOURT NATURE BIO	X														
	RAISIN BIO															
Goûter	PAIN BIO ET MIEL	X				X										
	FRUIT DE SAISON															
Mercredi																
Déjeuner	MELON															
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE BIO	X				X										
	TOMME BLANCHE	X														
	PUREE POMME ANANAS															
Goûter	PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X			
	FRUIT DE SAISON															
Jeudi																
Déjeuner	TOMATE, CONCOMBRE BIO (PERSIL, MENTHE, CORIANDRE)			X								X				
	BOULETTES DE CHEVRE MIEL BIO, SAUCE FROMAGE BLANC BIO	X				X										
	PUREE DE BUTTERNUT (MUSCADE, LAIT)	X														
	POIRE BIO															
Goûter	CEREALES AU CHOCOLAT					X										
	LAIT NATURE BIO	X														
	FRUIT DE SAISON															
Vendredi																
Déjeuner	SALADE PIEMONTAISE (ŒUF, MAYONNAISE, TOMATE)	X		X								X	X			
	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE															
	POTEE BOURGUIGNONNE PATATE DOUCE				X											
	SAINT NECTAIRE BIO	X														
	PRUNES BIO															
Goûter	BAGUETTE DE PAIN BIO ET GELEE FRAMBOISE					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.).