Allergènes STANDARD pour les menus du 02 au 06 novembre 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	BETTERAVE BIO HERBES FRAICHES (ECHALOTE, CIBOULETTE, PERSIL)			X								X			
	QUINOA BIO MEXICAINE (TOMATE BIO, HARICOTS ROUGES, LENTILLES CORAIL BIO, PAPRIKA, CUMIN)	X													
	FROMAGE VACHE QUI RIT BIO	X													
	PUREE DE POMME ET FRAISE BIO														
Goûter	BN CASSE CROUTE	X				X									
	LAIT NATURE BIO	X													
	PUREE DE POMME ET BANANE BIO														
	Mardi														
Déjeuner	BLANQUETTE DE DINDE LABEL ROUGE (CHAMPIGNONS, OIGNONS BIO, CAROTTES BIO, POIREAUX, CREME)	X				X									
	RIZ BIO CREOLE	X													
	CAMEMBERT BIO	X													
	POIRE BIO														
Goûter	PAIN BIO AUX PEPITES DE CHOCOLAT					X									X
	LAIT NATURE BIO	X													
	FRUIT DE SAISON BIO														
	Mercredi														
Déjeuner	CHOU BLANC BIO AUX POMMES BIO	X		X								X			
	TORTILLA DE POMME DE TERRE BIO (OEUFS, OIGNONS)	X											X		
	CAROTTES RONDELLES BIO PERSILLEES	X													
	YAOURT AUX FRUITS MIXES BIO	X													
	MADELEINE					X							X		
Goûter	PAIN AU LAIT BIO	X				X							X		
	BANANE BIO														
	Jeudi														
Déjeuner	TABOULE BIO AUX FRUITS SECS (SEMOULE BIO, ABRICOTS SECS, PRUNEAUX, HUILE D'OLIVE)			X		X		X				X			
	FILET DE COLIN PANE AUX CORN-FLAKES	X				X								X	
	CHOU ROMANESCO A LA CREME	X													
	CANTAL AOP	X													
	CLEMENTINE BIO														
Goûter	MOELLEUX	X				X							X		
	LAIT NATURE BIO	X													
	FRUIT DE SAISON BIO														
	Vendredi														
Déjeuner	RADIS BIO ET MAÏS BIO, SAUCE BULGARE	X											X		
	CUISSE DE POULET RÔTI LABEL ROUGE														
	PUREE DE POTIMARRON BIO (LAIT BIO, BEURRE BIO, FLOCONS DE POMME DE TERRE BIO)	X													
	YAOURT NATURE BIO	X													
	KIWI BIO														
Goûter	PAIN AU SESAME BIO					X			X						
	FROMAGE CHANTENEIGE BIO	X													
	FRUIT DE SAISON BIO														
	-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.).