Allergènes STANDARD pour les menus du 16 au 20 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	CAROTTES RAPEES BIO, HUILE D'OLIVE BIO, CIBOULETTE BIO			X								X			
Déjeuner	SPAGHETTI BIO A L'ITALIENNE (CAROTTES, COURGETTES, AUBERGINES, SAUCE TOMATE BIO, HUILE D'OLIVE, BASILIC BIO, MOZZARELLA	X				X									
Déjeuner	YAOURT NATURE BIO	X													
Déjeuner	CLEMENTINES BIO														
Déjeuner	PAIN GRAINES TOURNESOL					X									
Goûter	PAIN AU PEPITES DE CHOCOLAT					X									X
Goûter	LAIT NATURE BIO	X													
Goûter	FRUIT DE SAISON														
	Mardi														
Déjeuner	TABOULE BIO AUX FRUITS SECS (SEMOULE BIO, RAISINS, ABRICOTS ET AMANDES GRILLEES)			X		X		X				X			
Déjeuner	JAMBON DE PORC LABEL ROUGE														
Déjeuner	JAMBON DE DINDE LABEL ROUGE														
Déjeuner	CREME ONCTUEUSE (FROMAGE BLANC BIO, MAYONNAISE BIO, CITRON, ECHALOTE ET CIBOULETTE)	X										X	X		
Déjeuner	GRATIN DE BUTTERNUT, POMMES DE TERRE ET BLEU	X				X									
Déjeuner	KAKI IGP														
Déjeuner	PAIN GRAINE DE COURGE					X									
Goûter	BRIOCHE BIO DU BOULANGER	X				X							X		
Goûter	YAOURT BIO VANILLE	X													
Goûter	FRUIT DE SAISON BIO														
	Mercredi														
Déjeuner	PIZZA A LA TOMATE ET FROMAGE (TOMATE, EMMENTAL ET MOZZARELLA	X				X									
Déjeuner	OMELETTE BIO NATURE	X											X		
Déjeuner	PETIT POIS A L'ANGLAISE BIO	X													
Déjeuner	PONT EVEQUE AOP	X													
Déjeuner	POIRE BIO														
Déjeuner	PAIN GRAINE DE CHIA					X									
Goûter	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	X				X		X					X		
Goûter	PUREE DE POMME BIO														
	Jeudi														
Déjeuner	VELOUTE CELERI RAVE BIO, CHATAIGNE CREAM CHEESE	X			X										
Déjeuner	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE														
Déjeuner	POMME DE TERRE PERSILLEES														
Déjeuner	YAOURT BIO CITRON	X													
Déjeuner	PAIN AU SESAME					X			X						
Goûter	PAIN AU SESAME ET CONFITURE DE FRAISE BIO					X			X						
Goûter	FRUIT DE SAISON BIO														
	Vendredi														
Déjeuner	FILET DE SAUMON A L'ANETH ET CHEVRE	X				X								X	
Déjeuner	RIZ BASMATI BIO	X													
Déjeuner	FROMAGE BLANC BIO ET COULIS DE FRUITS EXOTIQUE	X													
Déjeuner	ORANGE BIO														
Déjeuner	PAIN MULTIGRAINES					X		X	X						
Goûter	BN CASSE CROUTE	X				X									
Goûter	LAIT NATURE BIO	X													
Goûter	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.).