CAISSE DES ÉCOLES

Allergènes STANDARD pour les menus du 23 au 27 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	MACEDOINE LEGUMES BIO (OEUFS, MAYONNAISE)											X	X		
	PENNE BIO SEMI COMPLETE SAUCE LENTILLE CORAIL (TOMATES BIO, CAROTTE BIO, OIGNONS BIO, ECHALOTTES, BASILIC, PAPRIKA, PARMIGGIANO REGGIANO AOP)	X				X									
	YAOURT VANILLE BIO	X													
	POIRE BIO														
Goûter	PAIN DE MIE BIO BOULANGER ET CONFITURE ABRICOT BIO	X				X									
	FRUIT DE SAISON BIO														
	Mardi														
Déjeuner	TAJINE DE DINDE LABEL ROUGE (OIGNON, PRUNEAUX, ABRICOTS, AMANDE EFFILEES)	X		X		X		X				X			
	SEMOULE SEMI COMPLETE BIO	X				X									
	CAMEMBERT BIO	X													
	POMME BIO														
Goûter	LAIT NATURE BIO	X													
	PAIN AU LAIT BIO	X				X							X		
	PUREE DE POMME FRAISE BIO														
	Mercredi														
Déjeuner	POTAGE SAINT GERMAIN BIO (POIS CASSES BIO, FLOCON DE POMME DE TERRE, OIGNON, CREME BIO)	X													
	FILET DE COLIN PANE CORN FLAKES	X				X								X	
	CAROTTES RONDELLES BIO PERSILLEES	X													
	EMMENTAL BIO	X													
	CLEMENTINE BIO														
Goûter	GAUFRE LIEGOISE					X									
	YAOURT A BOIRE FRAISE BIO	X													
	Jeudi														
Déjeuner	CELERI BIO ET POMME BIO AU FROMAGE FRAIS	X		X	X							X			
	CARRE DE SEITAN BIO (SEITAN BIO, POMME DE TERRE BIO, EMMENTAL BIO)	X				X									
	CHOU ROMANESCO A LA CREME	X													
	FROMAGE SAINT MÖRET BIO	X													
	TARTE CITRON	X				X							X		
Goûter	LAIT NATURE BIO ET CEREALE NATURE	X				X									
	FRUIT DE SAISON BIO														
	Vendredi														
Déjeuner	CAROTTES RAPEES MIEL ET PERSIL			X								X			
	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE ROTI														
	LENTILLES PAYSANNES BIO	X													
	YAOURT BIO FRAMBOISE	X													
Goûter	PAIN BIO PEPITE DE CHOCOLAT					X									X
	PETIT SUISSE FRUITS 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.).