Allergènes STANDARD pour les menus du 30 au 04 décembre 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	CHIPOLATAS DE PORC LABEL ROUGE														
	SAUCISSE DE VOLAILLE BIO														
	POMMES NOISETTES ET CREME FROMAGE BLANC/MAYONNAISE/ECHALOTE, CIBOULETTE	X										X	X		
	FROMAGE VACHE QUI RIT BIO	X													
	KAKI IGP														
Goûter	BRIOCHE DU BOULANGER	X				X							X		
	LAIT NATURE BIO	X													
	FRUIT DE SAISON BIO														
	Mardi														
Déjeuner	SAMOUSSA AUX LEGUMES					X									
	OMELETTE BIO TOMATE ET POIVRONS	X											X		
	BROCOLIS A L'AIL	X													
	GOUDA BIO	X													
	FRUIT DE SAISON BIO														
Goûter	PAIN GRAINES DE CHIA ET CONFITURE ABRICOT BIO					X									
	FRUIT DE SAISON BIO														
	Mercredi														
Déjeuner	POTAGE LENTILLES CORAIL BIO, CAROTTES BIO, OIGNON BIO, TOMATE BIO, CUMIN)	X													
	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE														
	PETITS POIS A L'ANGLAISE														
	YAOURT VANILLE BIO	X													
	SALADE BANANE BIO, ORANGE BIO, ANANAS														
Goûter	FRUIT DE SAISON BIO														
	PAIN AU LAIT BIO	X				X							X		
	Jeudi														
Déjeuner	SOUPE COURGETTE BIO ET VACHE QUI RIT	X													
	FILET DE POISSON BLANC FRAIS AU BEURRE BLANC CITRONNE	X												X	
	POTIMARRON ROTI AU FOUR														
	TROPEZIENNE (BRIOCHE, CREME VANILLE)	X				X							X		
Goûter	FRUIT DE SAISON BIO														
	PAIN SESAME BIO ET SAINT MORET BIO	X				X			X						
	Vendredi														
Déjeuner	CAROTTES RAPEES BIO, ENDIVES ET POMMES BIO			X								X			
	RIZ BIO A L'INDIENNE (LENTILLES CORAIL BIO, PETITS POIS BIO, CAROTTES, COURGETTES, CURRY, CREME)	X										X			
	FROMAGE BLANC BIO NATURE ET SUCRE	X													
Goûter	PAIN AU CHOCOLAT	X				X							X		X
	LAIT NATURE 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.).