

ALLERGENES SUSCEPTIBLES D'ETRE PRESENTS DANS LES PLATS

**Menu du
lundi 14 octobre 2019
et du
mardi 15 octobre 2019**

N°	Plat	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut,...)	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poisson	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait, lactose	Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amande, noisettes, noix)	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques
1	Blanc de poulet														
2	Purée pdt / tomate / champ. Bl														
3	Tartare				X	O									
4															
5	Fromage blanc nature			X											
6	Fromage blanc nature			X											
7	miel														
8															
9															
10	Rôti de bœuf														
11	Haricot vert BIO														
12	Gouda			X											
13	Purée pdt / haricot vert BIO														
14															
15	Petit Suisse nature BIO			X											
16	Petit Suisse nature BIO			X											
17	chocolat			O	O										
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
	Pain	X	O	O	O	O		O							
N° du	Produit														
	Céleri							X							
	Lait					X									
	Beurre - Margarine					X									
	Crème					X									
	Farine	X													
	Vinaigre														X
	Curry doux	O						O	O	O	X				
	Mayonnaise		X						X		X				
	Moutarde								X		X				
	Jus de citron														X

X Ingrédient contenu dans le produit
O Traces éventuelles de l'ingrédient dans le produit.

Attention : ces informations ne dispensent pas de la mise en place d'un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

L'ail peut contenir naturellement une dose de sulfites.

Informations disponibles sur chaque unité de restauration.

ALLERGENES SUSCEPTIBLES D'ETRE PRESENTS DANS LES PLATS

Menu du

mercredi 16 octobre 2019

Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut,...)
Crustacés et produits à base de crustacés
Oeufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poisson
Arachides et produits à base d'arachides
Soja et produits à base de soja
Lait et produits à base de lait, lactose
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amande, noisettes, noix)
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produits à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites
Lupin et produits à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques

N°	Plat	Céréales	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques	
1	Jus d'orange et pamplemou															
2	Escalope de poulet															
3	Cœur de blé	X		O												
4	Chavroux	O					X									
5	Purée pdt / carotte															
6																
7	Yaourt nature						X									
8	Yaourt nature						X									
9	confiture															
10																
11																
12																
N° du plat	Pain	X		O	O	O	O					O				
	Produit															
	Céleri								X							
	Lait						X									
	Beurre - Margarine						X									
	Crème						X									
	Farine	X														
	Vinaigre															X
	Curry doux	O							O	O	O	X				
	Mayonnaise			X							X	X				
	Moutarde									X	X					
	Jus de citron															X

X Ingrédient contenu dans le produit
O Traces éventuelles de l'ingrédient dans le produit.

Attention : ces informations ne dispensent pas de la mise en place d'un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

Informations disponibles sur chaque unité de restauration.

L'ail peut contenir naturellement une dose de sulfites.

ALLERGENES SUSCEPTIBLES D'ETRE PRESENTS DANS LES PLATS

Menu du
jeudi 17 octobre 2019
et du
vendredi 18 octobre 2019

Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut,...)
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poisson
Arachides et produits à base d'arachides
Soja et produits à base de soja
Lait et produits à base de lait, lactose
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amande, noisettes, noix)
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produits à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites
Lupin et produits à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques

N°	Plat															
1	Velouté de butternut BIO															
2	Filet de merlu	X														
3	Pomme de terre sautée															
4	Fromage blanc nature	X														
5	Purée pdt / potiron	O														
6																
7	Edam	X														
8	(Pain)															
9	Fromage blanc nature	X														
10																
11																
12	Sauté de porc BBC															
13	Petits pois															
14	Saint Albray	X														
15	Purée pdt / petits pois															
16																
17	Petit Suisse nature BIO	X														
18	Petit Suisse nature BIO	X														
19	Gâteau galette	X	X		O	X	O									
20																
21																
22																
23																
24																
N° du	Produit	X	O	O	O	O					O					
	Céleri									X						
	Lait					X										
	Beurre - Margarine					X										
	Crème					X										
	Farine	X														
	Vinaigre														X	
	Curry doux	O							O	O	O	X				
	Mayonnaise		X							X	X					
	Moutarde									X	X					
	Jus de citron														X	

X Ingrédient contenu dans le produit
O Traces éventuelles de l'ingrédient dans le produit.

Attention : ces informations ne dispensent pas de la mise en place d'un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

L'ail peut contenir naturellement une dose de sulfites.

Informations disponibles sur chaque unité de restauration.