

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

COMPOSITION DES FONDUS DE SAUCES	<p style="text-align: center;">Roux blanc : gluten Jus de veau : gluten, lait. Traces d'œuf, céleri, soja, moutarde Bouillon de volaille : N/A Bouillon de bœuf : N/A Bouillon de légumes : carottes, céleri. Traces d'œuf, lait, gluten Jus de poulet : traces de lait, œuf, céleri, gluten Jus de rôti : lait, traces de gluten, œuf, céleri, moutarde Jus d'agneau : gluten, lait, trace œuf, céleri, moutarde Fond de blanc de volaille : céleri. Traces de gluten, lait, œuf, moutarde Fumet de poisson : Poissons. Traces de gluten, lait, œuf, crustacés, mollusques, soja, céleri, moutarde Sauce au beurre citronnée : gluten, lait, anhydride sulfureux et sulfites. Traces de soja, œuf, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;">VINAIGRETTE : huile de tournesol, vinaigre, moutarde (sulfite, anhydride sulfureux) MAYONNAISE : œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>Mollusques : moules, Saint jacques, calamar. Crustacés : crevettes, crabe. PAIN : allergènes : gluten Beurre : issu du lait Omelette : œuf, lait Fruits à coques : toutes les noix, noisettes, amandes Arachide : huile Fruit de l'arachide : cacahuète</p>	
	Avril 2024	Allergènes
Mardi 2	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SALADE PANACHÉE CISELÉE : Salade verte, vinaigrette.</p> <p>COUSCOUS ET LEGUMES : Semoule, légumes, concentré de tomate, bouillon de légumes, beurre, huile d'olive.</p> <p>BIO CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : lait, œuf.</p> <p>Lait. Traces de : Soja.</p>
Mercredi 3	<p>SAL CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE A L'ANCIENNE</p> <p>BOEUF BOURGUIGNON : Bœuf, jus de veau, concentré de tomate, carottes, champignons blancs, oignons, bouillon de bœuf, roux blanc, arôme.</p> <p>POMMES VAPEUR : Pommes de terre, beurre.</p> <p>BIO PETITS SUISSES FRUITS</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri, lait. Traces de : Soja, œuf, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 4	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>TRANCHE SAVOYARDE : Pain, emmental, roux blanc, lait.</p> <p>BIO CEREALES GOURMANDES ALT : Blé, seigle, orge, avoine, macédoine de légumes, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>MORBIER</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait.</p> <p>Gluten, soja, lait, céleri. Traces de : Fruits à coque, moutarde, lupin, œuf.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Vendredi 5	<p>SAL COEUR DE BLE & PALMIER : Cœurs de blé, cœurs de palmier, maïs, tomates, poivrons, vinaigrette.</p> <p>DOS DE CABILLAUD A L'ANGLAISE : Poisson, beurre.</p> <p>POEELE DE RATATOUILLE : Tomates, courgettes, poivrons, oignons, concentré de tomate.</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>BIO MOELLEUX CHOCOLAT</p>	<p>Gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, lait.</p> <p>Gluten.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait, œuf, soja, gluten. Traces de : Fruits à coque</p>
Lundi 8	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>OEUF GRIBICHE BIO : œuf dur, estragon, cornichons, câpres, mayonnaise.</p> <p>CHILI SIN CARNE : Riz, haricots rouges, oignons, poivrons, maïs, égrené végétarien, cumin, concentré de tomate, roux blanc, harissa, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>CAPRICE DES DIEUX</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Anhydride sulfureux/sulfites, gluten, lait, céleri, soja. Traces de : Œuf, fruits à coque, arachides.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 9	<p>SAL DE PDT VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE PORC (SP : VEAU) FORESTIERE : Porc ou Veau, champignons blancs, roux blanc, crème, jus de veau.</p> <p>BIO BROCOLIS</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait Traces de : Gluten.</p>
Mercredi 10	<p>SAL DE CELERI AU FROMAGE BLANC</p> <p>AIGUILLETTE DE POULET COLOMBO : Poulet, roux blanc, crème, bouillon de volaille, jus de citron, épices à colombo.</p> <p>BIO RIZ PILAF : Riz, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>BIO YAOURT BRASSE FRUIT MIXE</p>	<p>Céleri, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait, céleri. Traces de : Gluten, œuf.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 11	<p>SAL POIREAUX MAIS CREME : Poireaux, maïs, crème fraîche, crème liquide, ciboulette.</p> <p>FILET DE COLIN MEUNIERE</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS : Pommes de terre, lait, crème, emmental, roux blanc, muscade.</p> <p>BIO EMMENTAL</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait.</p> <p>Poisson, gluten, lait.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Vendredi 12	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL CHOU FLEUR A LA CREME</p> <p>BIO LENTILLES AU JUS : Lentilles, carottes, oignons, bouillon de légumes, beurre. BIO CAROTTES : Carottes, oignons, beurre.</p> <p>BIO CAMEMBERT</p> <p>TARTE AUX POMME/RHUBARBE</p>	<p>Lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait, céleri. Traces de : Gluten, œuf. Lait, céleri.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque.</p>
Lundi 15	<p>SAL MACEDOINE : Macédoine de légumes, mayonnaise.</p> <p>ESCALOPE VIENNOISE : Dinde, panure (blé, œuf).</p> <p>BIO SPAGHETTIS</p> <p>BRIE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Céleri, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, œuf. Traces de : Soja.</p> <p>Lait, gluten, œuf. Traces de : Soja.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 16	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL HARICOTS BLANCS & ROUGES VINAIGRETTE BIO</p> <p>GRATIN DE POTIRON PDT CAROTTES AU MASCARPONE ALT</p> <p>BIO FLAN CAMEL</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri, gluten, moutarde, soja.</p> <p>Lait. Traces de : fruits à coque, gluten.</p>
Mercredi 17	<p>VOL AU VENT THON CHAMPIGNONS BIO : Bouchée, lait, roux blanc, champignons, thon, emmental, beurre, muscade.</p> <p>BOEUF AUX OLIVES : Bœuf, olives vertes, roux blanc, bouillon de bœuf, jus de veau.</p> <p>POMMES ROND.AILLEES/PERSILLEE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait, œuf, poisson.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, céleri Traces de : Œuf, soja, moutarde.</p>
Jeudi 18	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL.TABOULE (HO)BIO : Couscous, raisins secs, légumes pour taboulé (tomates, oignons, menthe, jus de citron)</p> <p>BIO OMELETTE NATURE</p> <p>ÉPINARDS À LA CRÈME : Epinards, pommes de terre, crème, lait, roux blanc.</p> <p>BIO YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Œuf, lait.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Vendredi 19	<p>SAL COQUILLETES AU THON BIO : Coquillettes, thon, tomates, poivrons, mayonnaise, curry.</p> <p>COLIN DOS SAUCE OSEILLE</p> <p>BIO HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE</p> <p>REBLOCHON</p> <p>GAUFRE AU SUCRE</p>	<p>Gluten, œuf, poisson, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja</p> <p>Poisson, lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites, Céleri, Traces de : Œuf, crustacés, soja, moutarde, mollusques.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p>
Lundi 22	<p>MENU A THEME</p> <p>SAL CHOU BLANC FRUITS & NOIX : Chou blanc, noix, pomme, ananas, vinaigrette.</p> <p>BROCHETTES DE VOLAILLE AUX EPICES DU SOLEIL : Dinde, sauce épices du soleil.</p> <p>PAPILLONS AU GRUYERE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque.</p> <p>Gluten, soja, lait. Traces de : Céleri, œuf, moutarde.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p>
Mardi 23	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>RADIS BEURRE</p> <p>FALAFEL DE FEVES : Fèves, coulis de tomate, sauce tomate.</p> <p>BIO EBLY AUX LEGUMES BIO : Perles de blé, ratatouille, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>BIO PETITS SUISSES NATURE</p>	<p>Lait.</p> <p>Céleri, gluten, lait. Traces de : Œuf.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 24	<p>SAL AUX PEPITES DE POIS CHICHES ET MAIS : Pépites de pois chiches & maïs, tomates, poivrons, petits pois, carottes, vinaigrette.</p> <p>BIO HACHIS PARMENTIER : Bœuf, pommes de terre, lait, beurre, emmental, chapelure.</p> <p>BUCHE DE CHEVRE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 25	<p>SAL BETTERAVE GERMES SOJA BIO : Betteraves rouges, pousses de soja, vinaigrette.</p> <p>CABILLAUD A LA CALAISIEENNE : Poisson, champignons, beurre, chapelure.</p> <p>BIO RIZ BLANC/ PETIT POIS : Riz ; petits pois, beurre, bouillon de volaille.</p> <p>BIO FROMAGE BLANC A LA FRAISE</p>	<p>Soja, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, gluten, lait.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Vendredi 26	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL BOULGOUR LEGUMES VERTS BIO : Boulgour, haricots verts, concombre, petits pois, poivron, vinaigrette.</p> <p>QUENELLES SAUCE FORESTIERE : Quenelle nature (œuf), carottes, champignons blancs, oignons, roux blanc, bouillon de légumes.</p> <p>PUREE DE CELERI : Céleri, pommes de terre, lait, beurre.</p> <p>TARTE AU CITRON</p>	<p>Gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p> <p>Œuf, gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : lait, poisson, crustacés.</p> <p>Céleri, lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, fruits à coque.</p>
Lundi 29	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>POTAGE AUX LEGUMES</p> <p>BATONNETS CROUSTILLANTS DE BLE & CAROTTES</p> <p>CHOU-FLEUR A LA CREME : Chou-fleur, pommes de terre, roux blanc, lait, crème</p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Céleri.</p> <p>Gluten, œuf.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 30	<p>MENU A THEME</p> <p>SALADE MULTICOLORE : Maïs, tomates cerises, haricots rouges, fèves, poivrons, carottes, vinaigrette.</p> <p>AIGUILLETES DE POULET VALLEE D'AUGE : Poulet, crème, jus de veau, roux blanc, pommes.</p> <p>TORTIS AUX LEGUMES : Tortis épinard tomate, beurre.</p> <p>BEIGNET FRAMBOISE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait, gluten. Traces de : Soja, moutarde, œuf.</p> <p>Gluten, œuf. Traces de : Fruits à coque, soja.</p>

Les informations sur les allergènes sont issues des fiches techniques communiquées par nos fournisseurs.