

# INFORMATIONS AUX PARENTS- ALLERGENES

<b>COMPOSITION DES FONDS DE SAUCES</b>	<p style="text-align: center;"><b>Roux blanc</b> : gluten</p> <p style="text-align: center;"><b>Jus de veau</b> : gluten, lait. Traces d'œuf, céleri, soja, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>Bouillon de volaille</b> : N/A</p> <p style="text-align: center;"><b>Bouillon de bœuf</b> : N/A</p> <p style="text-align: center;"><b>Bouillon de légumes</b> : carottes, céleri. Traces d'œuf, lait, gluten</p> <p style="text-align: center;"><b>Jus de poulet</b> : traces de lait, œuf, céleri, gluten</p> <p style="text-align: center;"><b>Jus de rôti</b> : lait, traces de gluten, œuf, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>Jus d'agneau</b> : gluten, lait, trace œuf, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>Fond de blanc de volaille</b> : céleri. Traces de gluten, lait, œuf, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>Fumet de poisson</b> : Poissons. Traces de gluten, lait, œuf, crustacés, mollusques, soja, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>Sauce au beurre citronnée</b> : gluten, lait, anhydride sulfureux et sulfites. Traces de soja, œuf, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>VINAIGRETTE</b> : huile de tournesol, vinaigre, moutarde (sulfite, anhydride sulfureux)</p> <p style="text-align: center;"><b>MAYONNAISE</b> : œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p><b>Mollusques</b> : moules, Saint jacques, calamar.</p> <p><b>Crustacés</b> : crevettes, crabe.</p> <p><b>PAIN</b> : allergènes : gluten</p> <p><b>Beurre</b> : issu du lait</p> <p><b>Omelette</b> : œuf, lait</p> <p><b>Fruits à coques</b> : toutes les noix, noisettes, amandes</p> <p><b>Arachide</b> : huile</p> <p><b>Fruit de l'arachide</b> : cacahuète</p>	
	<b>Octobre 2023</b>	
<b>Lundi 2</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>POTAGE LEGUMES VARIÉS BIO</b> : carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri-rave, choux fleurs, poireaux.</p> <p><b>LASAGNES AUX LEGUMES</b> : semoule de blé, œufs, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, lait, emmental, huile de colza.</p> <p><b>BIO CAMEMBERT</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Gluten, céleri.</p> <p>Gluten, œuf, lait. Traces de : poisson, soja.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mardi 3</b>	<p><b>SAL.TABOULE BIO</b> : semoule de blé, tomates, raisins secs, concentré de tomates, huile de colza, huile d'olive, jus de citron, menthe.</p> <p><b>SAUTE DE PORC PROVENCALE*</b> : épaule de porc, roux blanc, ratatouille, huile de tournesol.</p> <p><b>ESCALOPE DE DINDE A LA DIABLE</b> : escalope de dinde, bouillon de volaille, sauce diable.</p> <p><b>POEEE AU QUATRE LEGUMES</b> : carottes, haricots verts, brocolis, choux-fleurs, huile d'olive.</p> <p><b>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</b></p>	<p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : céleri.</p> <p>Lait, gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : céleri, œuf.</p> <p>Céleri.</p> <p>Lait.</p>

# INFORMATIONS AUX PARENTS- ALLERGENES

<b>Mercredi 4</b>	<p><b>SAL CONCOMBRE A LA CRETOISE</b> : Concombre, fêta, crème fraîche, olives noires, fromage blanc.</p> <p><b>PAUPIETTE DE VEAU AU JUS</b> : veau, jus de veau, roux blanc, carottes, margarine.</p> <p><b>FLAGEOLETS (NATURE)</b> : Flageolets, beurre, jus de veau.</p> <p><b>YAOURT FRAMBOISE</b></p>	<p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, soja, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : soja, œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
<b>Jeudi 5</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BIO*</b> : Carottes, vinaigre, moutarde, huile de tournesol.</p> <p><b>BIO OMELETTE</b> : œufs, beurre.</p> <p><b>GRATIN DE POTIRON/PDT/CAROTTES AU MASCARPONE</b> : Potiron, carottes, pommes de terre, huile de tournesol, muscade, mélange de fromages, emmenthal, mascarpone, crème.</p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Œuf, lait.</p> <p>Lait. Traces de : gluten, céleri, moutarde, soja.</p>
<b>Vendredi 6</b>	<p><b>SAL BROCOLIS A LA CREME BIO*</b> : brocolis, crème fraîche.</p> <p><b>DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE</b> : Poisson, crème, roux blanc, oseille, fumet de poisson, bouillon de légumes.</p> <p><b>BIO RIZ BLANC</b> : Riz, beurre, bouillon de légumes.</p> <p><b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b></p>	<p>Lait.</p> <p>Poisson, lait, céleri, gluten, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, crustacés, soja, moutarde, mollusques.</p> <p>Lait, céleri. Traces de : gluten, œuf.</p> <p>Gluten, lait, œuf, soja. Traces de : fruits à coque, arachide.</p>
<b>Lundi 9</b>	<p><b>SEGMENTS DE POMELOS</b></p> <p><b>STEAK HACHE GRILLE/KETCHUP</b></p> <p><b>BIO COQUILLETTE AU BEURRE</b> : semoule de blé, beurre.</p> <p><b>BIO PETITS SUISSES FRUIT 50G</b></p>	<p>Gluten. Traces de : moutarde, œuf, soja.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mardi 10</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL COLESLAW</b> : Carottes, chou blanc, crème fraîche.</p> <p><b>QUENELLES SAUCE FORESTIERE</b> : Quenelle lyonnaise, champignons blancs, carottes, roux blanc, bouillon de légumes, margarine, arôme.</p> <p><b>PURÉE BLANCHE</b> : Pommes de terre, lait, beurre</p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Lait.</p> <p>Gluten, œuf, céleri, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : lait, crustacés, poisson.</p> <p>Lait, sulfites.</p>

# INFORMATIONS AUX PARENTS- ALLERGENES

<b>Mercredi 11</b>	<p><b>SAL COMPOSEE VINAIGRETTE</b> : Tomates, gruyère, maïs, soja, vinaigre, moutarde, huile de tournesol.</p> <p><b>BROCHETTES DE VOLAILLE</b> : Dinde, huile d'olive, paprika.</p> <p><b>BIO PETITS POIS / CAROTTES</b> : Carottes, petits pois, beurre, fond blanc de volaille, bouillon de légumes.</p> <p><b>CREME DESSERT CHOCOLAT NOISETTE</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait, soja.</p> <p>Lait, céleri. Traces de : gluten, œuf, moutarde.</p> <p>Lait. Trace de : fruits à coque.</p>
<b>Jeudi 12</b>	<p><b>PIZZA FROMAGE</b></p> <p><b>CABILLAUD AU BEURRE CITRONNÉ</b></p> <p><b>CHOUX DE BRUXELLES AU JUS</b> : choux de Bruxelles, beurre, jus de veau, bouillon de légumes, pommes de terre.</p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Gluten, lait.</p> <p>Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux, sulfites. Traces de : soja, œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Lait, gluten, céleri. Traces de : œuf, soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
<b>Vendredi 13</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL BETTERAVE MAIS VINAIGRETTE BIO*</b> : Betteraves, maïs, vinaigre, moutarde, huile de tournesol.</p> <p><b>FALAFEL</b> : Fèves, oignons, ail, persil, coriandre.</p> <p><b>BIO BOULGOUR SAFRANE</b> : Boulgour, champignons blancs, petits pois, tomates, olives noires, poivrons jaunes, bouillon de volaille, beurre.</p> <p><b>GATEAU BASQUE</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : soja, fruits à coque.</p>
<b>Lundi 16</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>POTAGE AUX 9 LEGUMES</b> :</p> <p><b>RISOTTO AUX LEGUMES VERTS</b> : Risotto, parmesan, haricots verts, petits pois.</p> <p><b>FLAN CAMEL</b></p>	<p>Lait, céleri.</p> <p>Lait, céleri. Traces de : gluten, crustacés, œuf, moutarde, poisson.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mardi 17</b>	<p><b>SAL CHAMPIGNONS FRAIS VINAIGRETTE</b> : Champignons de paris, citron, herbes aromatiques, huile de tournesol.</p> <p><b>LAMB ROLL SAUCE CHASSEUR</b> : agneau, tomate, concentré de tomate, jus de poulet, jus de veau, roux blanc, champignons.</p> <p><b>BIO LENTILLES AU JUS</b> : lentilles, carottes, beurre, bouillon de légumes. Clous de girofle.</p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, céleri, soja, moutarde.</p> <p>Céleri, lait. Traces de : gluten, œuf.</p>

# INFORMATIONS AUX PARENTS- ALLERGENES

<b>Mercredi 18</b>	<p><b>B SAL CELERI REMOULADE BIO</b> : Céleri, mayonnaise, persil.</p> <p><b>POULET WINGS TEX MEX</b> : ailerons de poulet, épices.</p> <p><b>POMMES POTATOES SPICY</b> : pommes de terre, farine de maïs, farine de riz, épices.</p> <p><b>BIO YAOURT NATURE SUCRE</b></p>	<p>Céleri, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait</p>
<b>Jeudi 19</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SALADE ENDIVES NOIX &amp; GRUYERE</b> : endives, noix, gruyère, vinaigrette.</p> <p><b>QUICHE AUX LEGUMES</b> : farine de blé, œufs, courgettes, aubergines, poivrons, crème, beurre, fromage, huile de colza.</p> <p><b>RATATOUILLE A LA PROVENCALE BIO</b> : Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, huile de colza, huile d'olive.</p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque.</p> <p>Lait, gluten, œuf. Traces de : crustacés, céleri, moutarde, poisson, mollusques.</p>
<b>Vendredi 20</b>	<p><b>SAL CHOU ROUGE VINAIGRETTE BIO</b></p> <p><b>DOS DE CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE</b> : cabillaud, beurre, roux blanc, moules, crevettes, fumet de poisson, champignons.</p> <p><b>GALETTE BROCOLIS-CAROTTES</b> : brocoli, carottes, œuf, huile de tournesol.</p> <p><b>BIO EMMENTAL</b></p> <p><b>BIO TARTE AUX POMMES</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, mollusques, poisson Traces de : crustacés, œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Céleri, gluten, lait, œuf.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : soja, fruits à coque.</p>
<b>Lundi 23</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL ASPERGES BLANCHES VINAIGRETTE</b> : Asperges, tomates, vinaigrette.</p> <p><b>BIO RAVIOLIS AIL DES OURS SAUCE GORGONZOLA</b> : semoule de blé, œufs, champignons, ail des ours, beurre, crème, emmental.</p> <p><b>Sauce gorgonzola</b> : roux blanc, lait, gorgonzola, crème.</p> <p><b>PETITS SUISSES AROMATISES (2)</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, œuf Traces de : soja, fruits à coque, sésame.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Lait.</p>

# INFORMATIONS AUX PARENTS- ALLERGENES

<b>Mardi 24</b>	<p><b>FILET DE MAQUEREAU</b></p> <p><b>SAUTE DE VEAU FORESTIER</b> : Veau, champignons, jus de veau, roux blanc, huile de tournesol.</p> <p><b>BIO CAROTTES AU JUS</b> : Carottes, beurre, bouillon de légumes.</p> <p><b>BIO CAMEMBERT</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Poisson, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait.</p> <p>Traces de : œuf, céleri, soja, moutarde.</p> <p>Céleri, lait.</p> <p>Traces de : gluten, œuf.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mercredi 25</b>	<p><b>SAL DE CONCHIGLIES AU LEERDAMMER</b> : semoule de blé, huile de tournesol, vinaigre, moutarde, fromage, tomates.</p> <p><b>ESCALOPE DE POULET AUX EPICES DU SOLEIL</b> : escalope de poulet, bouillon de volaille.</p> <p><b>Sauce aux épices du soleil</b> : aromates, farine de blé, lait, soja</p> <p><b>BIO HARICOTS VERTS</b> : haricots verts, beurre.</p> <p><b>BIO FROMAGE BLANC A LA FRAISE</b></p>	<p>Gluten, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Traces de : œuf.</p> <p>Gluten, soja, lait.</p> <p>Traces de : œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
<b>Jeudi 26</b>	<p><b>SAL CHOU FLEUR CREME CIBOULETTE</b> : choux fleurs, ciboulette, crème.</p> <p><b>LIEU A L'ANGLAISE</b> : lieu noir, beurre</p> <p><b>BIO EBLY SAUCE TOMATE</b> : perles de blé, carottes, huile d'olive, bouillon de volaille, beurre, sauce tomate.</p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Lait.</p> <p>Traces de : céleri.</p> <p>Poisson, lait.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Traces de : céleri.</p>
<b>Vendredi 27</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>OEUF SAUCE VINAIGRETTE</b> : Œufs, vinaigrette</p> <p><b>TOMATES FARCIES VEGETARIENNES</b> : tomates farcies veggie, riz blanc, bouillon de légumes, sauce tomate fraîche, huile de tournesol.</p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p><b>BEIGNET FRAMBOISE</b> : farine de blé, œufs, purée de pommes</p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, œuf.</p> <p>Traces de : soja, lait.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, œuf.</p> <p>Traces de : fruits à coque, lait, soja.</p>

## INFORMATIONS AUX PARENTS- ALLERGENES

<b>Lundi 30</b>	<p><b>POTAGE 7 LEGUMES</b> : carottes, pommes de terre, oignons, céleri, poireaux, choux-fleurs, haricots verts, purée de tomates, crème, huile de colza.</p> <p><b>COUSCOUS POULET MERGUEZ</b> : semoule de blé, bouillon de volaille, merguez, poulet, concentré de tomates, légumes couscous (carottes, navets, courgettes, céleri, pois chiches, poivrons), huile d'olive, beurre, épices raz-el-hanout, cumin.</p> <p><b>BIO CAMEMBERT</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Lait, céleri.</p> <p>Gluten, lait, céleri.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mardi 31</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL DE LENTILLES BIO</b> : Lentilles, vinaigrette.</p> <p><b>BIO MACARONIS</b> : farine de blé, beurre.</p> <p><b>BIO HARICOTS VERTS</b> : Haricots verts, beurre.</p> <p><b>BIO YAOURT BRASSE FRUIT MIXE</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : œuf.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>

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