

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

COMPOSITION DES FONDS 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>	
	Mai 2024	Allergènes
Jeudi 2	MENU ALTERNATIF OEUF SCE VINAIGRETTE BIO BIO RIZ PIEMONTAIS : Riz, champignons, bouillon de légumes, sauce tomate, beurre, emmental. CANTAL BIO FRUIT DE SAISON	œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Lait, céleri. Traces de : Gluten, œuf. Lait.
Vendredi 3	SAL DE PERLES AUX POIVRONS : Perles de blé, poivrons, vinaigrette. FILET DE LIEU À LA DIEPPOISE : Lieu, champignons, crevettes, moules, beurre, crème, fumet de poisson, roux blanc. GRATIN DE COURGETTES & PDT : Courgette, pommes de terre, crème, emmental. BIO TARTE AUX POMMES	Gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja, œuf. Poisson, crustacés, mollusques, lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja, œuf, céleri, moutarde. Lait, moutarde. Traces de : Céleri, gluten, soja. Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, fruits à coque.

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Lundi 6	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>FARANDOLE DE LEGUMINEUSES VINAIGRETTE BIO : Fèves, flageolets, tomates, maïs, vinaigrette.</p> <p>CAPPELLETIS AUX 5 FROMAGES ALT : Semoule de blé dur, œufs, lait, crème, roux blanc, beurre, ricotta, pecorino, fromage râpé, fontina, provolone.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p> <p>Traces de : Crustacés, mollusques, moutarde, poisson, soja.</p>
Mardi 7	<p>SAL DE TOMATE VINAIGRETTE BIO</p> <p>SAUTE DE PORC (SP : VEAU) PROVENCALE : Porc ou veau, roux blanc, ratatouille (tomate, courgette, aubergine, poivron).</p> <p>PUREE DE PATATES DOUCES</p> <p>BIO YAOURT BRASSE FRUITS MIXES</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p> <p>Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Lundi 13	<p>SA SAL DE RIZ VINAIGRETTE BIO : Riz, tomates, olives, gruyère, vinaigrette.</p> <p>ROTI DE DINDE AU JUS : Dinde, roux blanc, jus de rôti, jus de veau.</p> <p>PUREE BLANCHE : Purée de pommes de terre, lait, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait.</p> <p>Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p>
Mardi 14	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>CREPES CHAMPIGNONS</p> <p>GRATIN DE LEGUMES PROVENCALE ALT : Courgettes, aubergines, oignons, poivrons, pommes de terre, mascarpone, fromages, emmental.</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>BIO COMPOTE PUREE POMME POIRE</p>	<p>Gluten, lait, œuf.</p> <p>Traces de : fruits à coque, crustacés, mollusques, moutarde, poisson, sésame.</p> <p>Lait.</p> <p>Traces de : Céleri, gluten, moutarde, œuf, soja.</p> <p>Lait</p>
Mercredi 15	<p>SAL COMPOSEE VINAIGRETTE : Tomate, soja, maïs, gruyère, vinaigrette.</p> <p>POULET RÔTI : Poulet, roux blanc, jus de poulet.</p> <p>POELEE CAMARGUAISE : Riz, tomates, poivrons, courgettes, concentré de tomate, purée de tomate.</p> <p>KIRI</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Soja, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Traces de : Lait, œuf, céleri.</p> <p>Traces de : Céleri, gluten.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Jeudi 16	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL PDT AU GOUDA : Pommes de terre, gouda, vinaigrette.</p> <p>QUICHE AUX LEGUMES (ALT)</p> <p>HARICOTS BEURRE À L'ANGLAISE</p> <p>BIO FROMAGE BLANC</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Crustacés, mollusques, céleri, moutarde, poisson.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 17	<p>SAL CONCOMBRE VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>FILET DE COLIN MEUNIERE</p> <p>BIO RIZ À LA TOMATE : Riz, tomate, concentré de tomate, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>SAINT NECTAIRE</p> <p>TARTE AUX FRAISES</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, lait, gluten.</p> <p>Lait, céleri. Traces de : Gluten, œuf.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf, fruits à coque.</p>
Mardi 21	<p>SEGMENTS DE POMELOS</p> <p>POULET SAUTE CHASSEUR : Poulet, champignons, tomates, concentré de tomate, jus de veau, jus de poulet, roux blanc,</p> <p>PUREE DE PANAIS GRATINEE : Panais, pommes de terre, crème, lait, fromage, muscade.</p> <p>BIO EMMENTAL</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 22	<p>COCKTAIL DE LA MER : Crevettes, macédoine de légumes, mayonnaise.</p> <p>GOULASH DE BŒUF : Bœuf, tomates paprika, roux blanc, jus de veau.</p> <p>POEELE PRINTANIERE : Pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons, beurre.</p> <p>BIO PETITS SUISSES FRUITS</p>	<p>Crustacés, céleri, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>Gluten, lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 23	<p>SAL BROCOLIS A LA CREME BIO</p> <p>CABILLAUD A LA CALAISIEENNE : Cabillaud, champignons, beurre, chapelure.</p> <p>POMMES VAPEUR : Pommes de terre, beurre.</p> <p>BUCHÉ DE CHEVRE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait.</p> <p>Poisson, lait, gluten.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Vendredi 24	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL BETTERAVE BIO VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>BIO OMELETTE NATURE</p> <p>BIO COQUILLETES SAUCE TOMATE</p> <p>BROWNIE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Œuf, lait.</p> <p>Gluten, œuf.</p> <p>Traces de : Lait, céleri, moutarde, soja.</p> <p>Fruits à coque, gluten, œuf, soja.</p> <p>Traces de : Lait.</p>
Lundi 27	<p>SAL.TABOULE (HO)BIO : semoule couscous, raisins secs, préparation pour taboulé (tomates, oignons, menthe, jus de citron)</p> <p>BULLBEEF SAUCE TOMATE : Boulettes de bœuf, sauce tomate.</p> <p>POEELE RATATOUILLE : tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, soja.</p> <p>Traces de : Lait, œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Traces de : Céleri, gluten.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 28	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL LENTILLES AUX CRUDITES : Lentilles vertes, oignons, carottes, tomates, concombre, poivron, bouillon de légumes, vinaigrette.</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR ET PDT ALT : Chou-fleur, pommes de terre, lait, crème, roux blanc, emmental.</p> <p>BIO PETITS SUISSSES NATURE</p> <p>BIO MADELEINE AUX OEUFS FRAIS</p>	<p>Céleri, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Traces de : Gluten, lait, œuf.</p> <p>Lait, gluten.</p> <p>Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, œuf.</p> <p>Traces de : Fruits à coque, lait.</p>
Mercredi 29	<p>VOL-AU-VENT THON FROMAGE : Bouchée feuilletée, lait, roux blanc, thon, beurre, emmental, muscade.</p> <p>POULET WINGS THYM CITRON</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>ROITELET</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait, œuf, poisson.</p> <p>Traces de : Gluten, lait.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 30	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>RADIS BEURRE</p> <p>COUSCOUS ET LEGUMES : couscous, légumes pour couscous, concentré de tomate, beurre, arôme, bouillon de légumes, raz-el-hanout, cumin.</p> <p>CREME MONT BLANC PRALINE</p>	<p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, céleri.</p> <p>Traces de : Œuf.</p> <p>Lait.</p> <p>Traces de : fruits à coque.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Vendredi 31	SAL DE RIZ A LA PECHE ET MIMOLETTE BIO : Riz, tomate, pêche, raisins secs, mimolette, vinaigrette.	Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	SAUMON AU BEURRE CITRONNÉ	Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja céleri, moutarde.
	BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES : Chou-fleur, pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons, beurre.	Lait. Traces de : Céleri.
	FLAN PATISSIER	Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, sésame, fruits à coque.

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