LUNDI 01 septembre 2025		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		gluten	lait	crustacé	poisson	mollusques	Céleri	arachides	lupins	moutarde	œufs	soja	Fruits à coque	sésame	sulfites
ENTREE	Pastèque														
PLAT PROTIDIQUE	Blanquette de volaille (frais)	X						X							
ACCOMPAGNEMENT	Haricots vert (congeler)														
LAITAGE	Yaourt sucré		X												
DESSERT	Fruits														

Fruits à coque à savoir amandes, noisettes , noix , noix de cajou, noix de pécan ,noix du brésil , pistaches , noix de macadamia et produits dérivés	céréale contenant du gluten à savoir blé siège orge avoine et produits dérivez=s		mollusques et produits dérivés		moutarde et produits dérivés
	lait et produits dérivés		céleri et produits dérivés		les œufs et les produits dérivés
Anhydride sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/tr	crustacés et produits dérivés		arachides et les produits dérivés		soja et produits dérivés
	poissons et produits dérivés		Lupin et produits dérivés		graines de sésame et produits dérivés

Cette information concerne les 14 principaux allergènes recensés par le Décret n°2008-1153 du 7.11.2008. Cette information a été établie à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits et suivant nos fiches recettes. La composition des produits peut faire l'objet de modifications et, le cas échéant, cette information sera mise à jour. En dehors de la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres allergènes sous forme de trace qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs, ou lors de leur utilisation / fabrication sur notre cuisine.

MARDI 02 septembre 2025

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

		gluten	lait	crustacé	poisson	mollusques	céleri	arachides	lupins	moutarde	œufs	soja	Fruits à coque	sésame	sulfites
ENTREE	Salade concombre tomates œufs														
	Sauce du jour									X	X				
PLAT PROTIDIQUE	Veau poêler en sauce (congeler)							X							
	sauce accompagnement	X													
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille élaboré par le chef (frais)														
LAITAGE	Emmental		X												
DESSERT	Glace fusée														

Fruits à coque à savoir amandes, noisettes , noix , noix de cajou, noix de pécan ,noix du brésil , pistaches , noix de macadamia et produits dérivés	céréale contenant du gluten à savoir blé siège orge avoine et produits dérivez=s	mollusques et produits dérivés	moutarde et produits dérivés
	lait et produits dérivés	céleri et produits dérivés	les œufs et les produits dérivés
Anhydride sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/tr	crustacés et produits dérivés	arachides et les produits dérivés	soja et produits dérivés
	poissons et produits dérivés	Lupin et produits dérivés	graines de sésame et produits dérivés

Cette information concerne les 14 principaux allergènes recensés par le Décret n°2008-1153 du 7.11.2008. Cette information a été établie à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits et suivant nos fiches recettes. La composition des produits peut faire l'objet de modifications et, le cas échéant, cette information sera mise à jour. En dehors de la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres allergènes sous forme de trace qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs, ou lors de leur utilisation / fabrication sur notre cuisine.

JEUDI 04 septembre 2025

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

		gluten	lait	crustacé	poisson	mollusques	céleri	arachides	lupins	moutarde	œufs	soja	Fruits à coque	sésame	sulfites
ENTREE	Salade verte	X													
	Sauce du jour							X		X		X			
PLAT PROTIDIQUE	Steak haché origine France (congeler)														
	sauce accompagnement	X						X							
ACCOMPAGNEMENT															
	Frites (congeler)														
LAITAGE	Fromage à tartiner		X												
DESSERT	Gateau marbré	X									X				

Fruits à coque à savoir amandes, noisettes , noix , noix de cajou, noix de pécan ,noix du brésil , pistaches , noix de macadamia et produits dérivés	céréale contenant du gluten à savoir blé siège orge avoine et produits dérivez=s	mollusques et produits dérivés	moutarde et produits dérivés
	lait et produits dérivés	céleri et produits dérivés	les œufs et les produits dérivés
Anhydride sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/tr	crustacés et produits dérivés	arachides et les produits dérivés	soja et produits dérivés
	poissons et produits dérivés	Lupin et produits dérivés	graines de sésame et produits dérivés

Cette information concerne les 14 principaux allergènes recensés par le Décret n°2008-1153 du 7.11.2008. Cette information a été établie à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits et suivant nos fiches recettes. La composition des produits peut faire l'objet de modifications et, le cas échéant, cette information sera mise à jour. En dehors de la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres allergènes sous forme de trace qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs, ou lors de leur utilisation / fabrication sur notre cuisine.

vendredi 05 septembre 2025 menu végétarien		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		gluten	lait	crustacé	poisson	mollusques	céleri	arachides	lupins	moutarde	œufs	soja	Fruits à coque	sésame	sulfites
ENTREE	#REF!	X													
	Sauce du jour														
PLAT PROTIDIQUE	Gratin de poison (congeler)	X			X	X	X								
	sauce accompagnement	X		X			X	X							
ACCOMPAGNEMENT	carottes (frais)														
LAITAGE	Yaourt aromatisé		X												
DESSERT	Fruits														

Fruits à coque à savoir amandes, noisettes , noix , noix de cajou, noix de pécan ,noix du brésil , pistaches , noix de macadamia et produits dérivés	céréale contenant du gluten à savoir blé siège orge avoine et produits dérivez=s		mollusques et produits dérivés		moutarde et produits dérivés
	lait et produits dérivés		céleri et produits dérivés		les œufs et les produits dérivés
Anhydride sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/tr	crustacés et produits dérivés		arachides et les produits dérivés		soja et produits dérivés
	poissons et produits dérivés		Lupin et produits dérivés		graines de sésame et produits dérivés

Cette information concerne les 14 principaux allergènes recensés par le Décret n°2008-1153 du 7.11.2008. Cette information a été établie à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits et suivant nos fiches recettes. La composition des produits peut faire l'objet de modifications et, le cas échéant, cette information sera mise à jour. En dehors de la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres allergènes sous forme de trace qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs, ou lors de leur utilisation / fabrication sur notre cuisine.