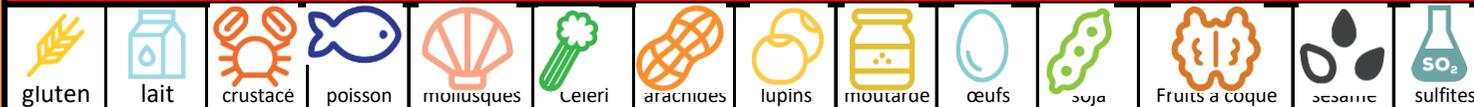


LUNDI 08 septembre 2025		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		 gluten	 lait	 crustacé	 poisson	 mollusques	 Celeri	 arachides	 lupins	 moutarde	 œufs	 soja	 Fruits à coque	 sesame	 sulfites
ENTREE	Salade de tomates produit atypique														
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de dinde de la Loire (frais)	X						X		X					
ACCOMPAGNEMENT	Farfalle	X													
LAITAGE	Yaourt nature sucré		X												
DESSERT	Compote de pomme vieux cherrier														
	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, seigle, orge, avoine et produits dérivés				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 09 septembre 2025 menu végétarien

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

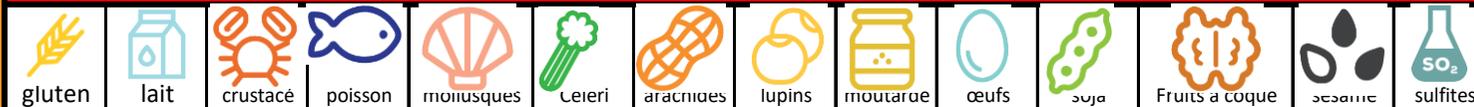


		gluten	lait	crustacé	poisson	mollusques	Céleri	arachides	lupins	moutarde	œufs	soja	Fruits à coque	sésame	sulfites	
ENTREE	Emince de chou blanc et carottes															
	Sauce vinaigrette							X		X	X					
PLAT PROTIDIQUE	Chili végan (Frais)							X								
	élaboré par le chef	X														
ACCOMPAGNEMENT																
LAITAGE	Fromage blanc ferme st Cyr de faviere		X													
DESSERT	Eclair au chocolat	X	X					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, seigle, orge, avoine et produits dérivés				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 11
septembre 2025**

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

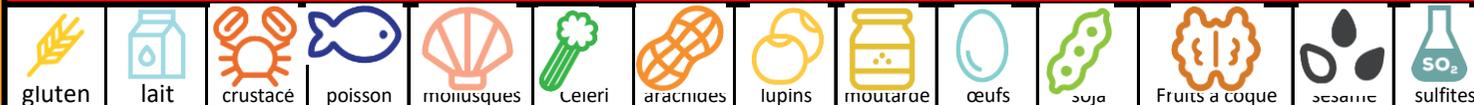


		gluten	lait	crustacé	poisson	mollusques	Céleri	arachides	lupins	moutarde	œufs	soja	Fruits à coque	sésame	sulfites	
ENTREE	Salade de lentilles															
	Sauce vinaigrette							X		X		X				
PLAT PROTIDIQUE	Longe de porc ferme de cœur (frais)															
	sauce accompagnement	X						X								
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis (congeler)	X	X													
LAITAGE	Gouda		X													
DESSERT	Cocktail de 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, seigle, orge, avoine et produits dérivés					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 12
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	Céleri rémoulade frais	X														
	élaboré par le chef															
PLAT PROTIDIQUE	filet de hoki (surgeler)	X			X	X	X									
	sauce crustacés			X												
ACCOMPAGNEMENT	Semoule à la menthe	X														
LAITAGE	Yaourt nature bio ferme de cœur		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, seigle, orge, avoine et produits dérivés				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.