

LUNDI 15 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 d'haricots vert														
PLAT PROTIDIQUE	Escalope pané au jambon (congeler)	X						X		X					
ACCOMPAGNEMENT	riz à la forestière	X													
LAITAGE	Yaourt nature sucré		X												
DESSERT	Crumble fruits rouge	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 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 16 septembre 2025 menu marron		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS														
		 gluten	 lait	 crustacé	 poisson	 mollusques	 Celeri	 aracnides	 lupins	 moutarde	 œufs	 soja	 Fruits à coque	 sesame	 sulfites	
ENTREE	Terrine de RESSSINS	X					X	X			X					
	Ferme de cœur							X		X	X					
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de bœuf (frais)	X						X								
	élaboré par le chef	X														
ACCOMPAGNEMENT	Purée de lentilles															
LAITAGE	Fromage blanc ferme st Cyr de Favier		X													
DESSERT	Roulé crème de châtaigne	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 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 18 septembre 2025 menu végétarien		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS														
		 gluten	 lait	 crustacé	 poisson	 mollusques	 Celeri	 aracnides	 lupins	 moutarde	 œufs	 soja	 Fruits à coque	 sesame	 sulfites	
ENTREE	salade de quinoa et feta															
	Sauce vinaigrette							X		X		X				
PLAT PROTIDIQUE	Lasagne ricotta (frais)	X	X				X									
		X						X								
ACCOMPAGNEMENT	Epinards (congeler)	X	X													
LAITAGE	Fromage portion		X													
DESSERT	Clafoutis aux fruits	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 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 19 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	Betteraves	X														
	Sauce vinaigrette								X	X						
PLAT PROTIDIQUE	Dos de colin (surgeler)				X	X	X									
	Sauce ciboulette	X		X							X					
ACCOMPAGNEMENT	Polenta crémeuse		X				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 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.