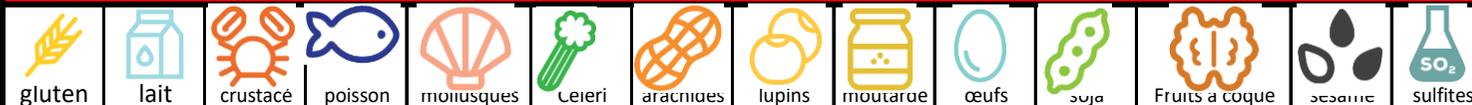


LUNDI 22 septembre 2025		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		 gluten	 lait	 crustacé	 poisson	 mollusques	 Celeri	 arachides	 lupins	 moutarde	 œufs	 soja	 Fruits à coque	 sesame	 sulfites
ENTREE	Piemontaise élaboré par le chef						X		X						
PLAT PROTIDIQUE	Escalope de porc ferme de cœur (frais)	X					X		X						
ACCOMPAGNEMENT	Potimaron (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 seige orge avoine et produits dérivés=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 23 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	Carottes rapées						X	X								
	sauce vinaigrette à l'ancienne							X		X						
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet à la tomate (frais)															
	de la LOIRE	X														
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre (frais)															
LAITAGE	Fromage blanc ferme de st Cyr de faviere		X													
DESSERT	Gateau pomme et cannelle	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 seige orge avoine et produits dérivés=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 25 septembre 2025 menu vegetarien

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS



		gluten	lait	crustacé	poisson	mollusques	Céleri	arachides	lupins	moutarde	œufs	soja	Fruits à coque	sésame	sulfites
ENTREE	Macedoine de légumes							X							
	Elaboré par le chef									X		X			
PLAT PROTIDIQUE	Gratin de pâtes	X	X				X				X				
	au fromage (frais)	X													
ACCOMPAGNEMENT															
LAITAGE	Fromage portion		X												
DESSERT	Poires au sirop belle Hélène										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 seige orge avoine et produits dérivés=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 26
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 tomates															
	produit atypique								X	X						
PLAT PROTIDIQUE	Filet meuniere (congeler)	X			X		X									
		X		X							X					
ACCOMPAGNEMENT	Haricots vert															
LAITAGE	Buchette de chèvre		X													
DESSERT	Compote de pomme multifruits															
	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 seige orge avoine et produits dérivés=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.