

LUNDI 10 novembre 2025		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		gluten	lait	œufs	poisson	crustacés	arachides	soja	graines de sésame	fruits à coque	mustarde	sulfites			
ENTREE	Betteraves ail et ciboulette														
PLAT PRINCIPAL	Steak de veau (congeler)						X								
ACCOMPAGNEMENT	petits pois (congeler) aux lardons (frais)	X					X								
LAITAGE	Yaourt nature sucré		X												
DESSERT	Gâteau à la noix de coco		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														
	Arachides sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/l														

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 11 novembre 2025 jour férié		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		gluten	lait	œufs	poisson	crustacés	arachides	soja	graines de sésame	fruits à coque	mustarde	sulfites			
ENTREE							X	X							
PLAT PRINCIPAL								X							
ACCOMPAGNEMENT															
LAITAGE			X												
DESSERT			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														
	Arachides sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/l														

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 13 novembre 2025		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		gluten	lait	œufs	poisson	crustacés	arachides	soja	graines de sésame	fruits à coque	mustarde	sulfites			
ENTREE	Feuilleté de viande	X													
PLAT PRINCIPAL	Elaboré par le chef														
ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc (frais)						X								
	Sauce paprika	X													
	Gratin de brocolis (congeler)														
	Béchamel	X	X												
LAITAGE	Emmenthal		X												
DESSERT	Fruit au sirop														
	Fruits à coque à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits dérivés														
	Arachides sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/l														

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 14 novembre 2025 menu végétarien		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		gluten	lait	œufs	poisson	crustacés	arachides	soja	graines de sésame	fruits à coque	mustarde	sulfites			
ENTREE	Salade de carottes vinaigrette moutarde ancienne						X								
PLAT PRINCIPAL	Calamars (congeler)					X									
ACCOMPAGNEMENT	Beignets	X		X		X									
	Riz au oignons	X													
LAITAGE	Brie		X												
DESSERT	Compote de pomme														
	Fruits à coque à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits dérivés														
	Arachides sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/l														

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.