

LUNDI 01 décembre 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 produit atypique						X		X						
PLAT PROTIDIQUE	Hachis parmentier	X					X		X	X					
ACCOMPAGNEMENT	Elaboré par le chef														
LAITAGE	Fromage portion		X												
DESSERT	Fruits	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.

MARDI 02 décembre 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	Carottes râpées														
	produit atypique														
PLAT PROTIDIQUE	Parmentier	X													
	végétarien (frais)							X							
ACCOMPAGNEMENT	Potimarron (frais)														
LAITAGE	yaourt nature sucré		X												
DESSERT	Roulé confiture	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 04 décembre 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 remoulade														
	sauce vinaigrette							X		X					
PLAT PROTIDIQUE	Saucisses (frais)														
	Sauce	X						X							
ACCOMPAGNEMENT	lentilles	X						X							
LAITAGE	Camembert		X												
DESSERT	Crème chocolat														
	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 05 décembre 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 riz au thon							X		X					
	Sauce ciboulette														
PLAT PROTIDIQUE	Colin meunière	X			X		X								
				X	X										
ACCOMPAGNEMENT	Haricots vert poêler	X													
			X												
LAITAGE	Chèvre buchette		X												
DESSERT	Fruits de saisons		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.