

LUNDI 08 décembre 2025		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		gluten	lait	œufs	poisson	crustacés	coquillages	soja	arachides	graines de sésame	fruits à coque	noix de cajou	noix de pécan	noix de macadamia	sulfites
ENTREE	Tartes aux légumes élaboré par le chef	X	X												
PLAT PRINCIPAL	Colombo de poulet (frais)	X							X				X		
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre (surgelé)						X								
LAITAGE	Fromage portion		X												
DESSERT	Compote de pomme vieux cherrier														
SO ₂	Fruits à coque à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, pistaches, noix de macadamia et produits dérivés														
	Arachides sulfurées 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 09 décembre 2025		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		gluten	lait	œufs	poisson	crustacés	coquillages	soja	arachides	graines de sésame	fruits à coque	noix de cajou	noix de pécan	noix de macadamia	sulfites
ENTREE	Feuilleté de fromage	X							X						
PLAT PRINCIPAL	Croustillant	X							X						
ACCOMPAGNEMENT	de poulet (surgelé)														
DESSERT	Petit pois carottes (surgelé)														X
LAITAGE	petit suisse		X												
DESSERT	Pan citron élaboré par le chef	X	X												
SO ₂	Fruits à coque à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, pistaches, noix de macadamia et produits dérivés														
	Arachides sulfurées 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 11 décembre 2025 menu végétarien		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		gluten	lait	œufs	poisson	crustacés	coquillages	soja	arachides	graines de sésame	fruits à coque	noix de cajou	noix de pécan	noix de macadamia	sulfites
ENTREE	Salade verte														
PLAT PRINCIPAL	Produit atypique														
ACCOMPAGNEMENT	Croûflette		X												
DESSERT	Savoyarde (frais)														
LAITAGE	Fromage blanc		X												
DESSERT	Fruits de saisons														
SO ₂	Fruits à coque à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, pistaches, noix de macadamia et produits dérivés														
	Arachides sulfurées 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 12 décembre 2025 menu orange		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
		gluten	lait	œufs	poisson	crustacés	coquillages	soja	arachides	graines de sésame	fruits à coque	noix de cajou	noix de pécan	noix de macadamia	sulfites
ENTREE	Potage de potimarron		X												
PLAT PRINCIPAL	Gratin de colin				X										
ACCOMPAGNEMENT	Sauce orange (surgelé)	X	X												
DESSERT	Pâtis de douce (frais)	X													
LAITAGE	Fromage blanc		X												
DESSERT	Fromage à la vanille	X													
SO ₂	Fruits à coque à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, pistaches, noix de macadamia et produits dérivés														
	Arachides sulfurées 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.