



LUNDI 02 février 2026

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS























LUNDI 02 février 2026		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
															
ENTREE	Pizza fromage	X													
PLAT PROTIDIQUE	Escalope d e dinde de la LOIRE frais	X						X		X					
ACCOMPAGNEMENT	Mélange de légumes saisonnier frais														
LAITAGE	Emmenthal		X												
DESSERT	Crêpes nutella	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		
	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					
	Anhydride sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/tr														

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 03 février 2026 menu végétarien





























## LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

MARDI 03 février 2026 menu végétarien															
ENTREE	Salade verte							X		X					
PLAT PROTIDIQUE	spaghetti	X													
	sauce tomate							X							
ACCOMPAGNEMENT	lentilles bolognaise														
LAITAGE	yaourt nature sucré		X												
DESSERT	Fruits de saison														
	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.

**Mercredi 04  
février 2026**




























**LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS**

Mercredi 04 février 2026		 gluten	 lait	 crustacé	 poisson	 mollusques	 Céleri	 aracnides	 lupins	 moutarde	 œufs	 soja	 Fruits à coque	 sésame	 sulfites
ENTREE	choux carottes														
	sauce colslaw														
PLAT PRINCIPAL	Quiche LORRAINE														
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre														
LAITAGE	Fromage portion														
DESSERT	Croustade de pommes cannelles														
 	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				
			crustacés et produits dérivés				arachides et les produits dérivés				soja et produits dérivés				
	Anhydride sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/tr		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.





























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 05 février 2026		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
															
ENTREE	Cèleri														
	sauce vinaigrette							X		X					
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de bœuf origine France frais									X				X	
	sauce bourguignon	X						X							
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre														
	frais		X												
LAITAGE	Fromage portion		X												
DESSERT	Poires 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		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			
			crustacés et produits dérivés				arachides et les produits dérivés					soja et produits dérivés			
	Anhydride sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/tr		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 06 février 2026		LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS													
															
ENTREE	Quiche LORRAINE	X						X		X					
PLAT PROTIDIQUE	Quenelles brochet	X			X		X								
	Sauce fruits de mer surgeler			X	X										
ACCOMPAGNEMENT															
	Haricots vert BIO surgeler														
LAITAGE	Gouda		X												
DESSERT	Crème chocolat	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			
			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			
	Anhydride sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/tr														

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.