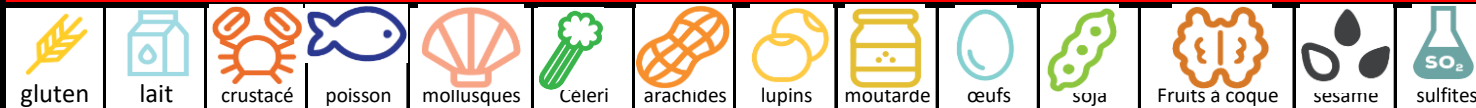


LUNDI 01 juin 2026

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS



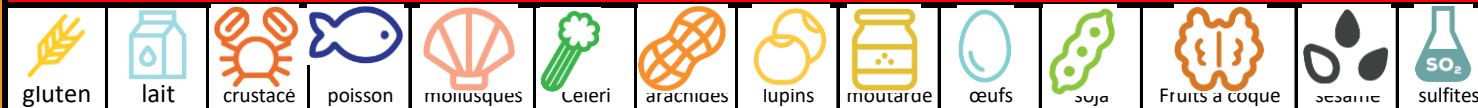
ENTREE	Tomates a thon							X		X				
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet rôti maison "VALEYRE "	X						X		X	X			X
ACCOMPAGNEMENT	Pates local st Romain la motte	X												
LAITAGE	Fromage portion		X											
DESSERT	Fruits de saisons													

	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
	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 juin 2026
menu végétarien

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

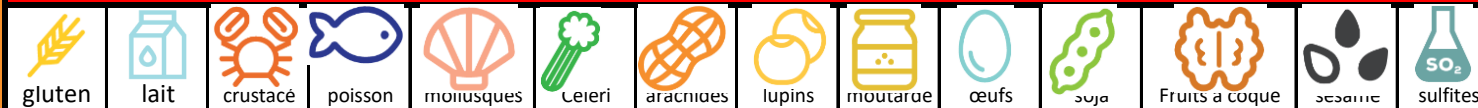


		gluten	lait	crustacé	poisson	mollusques	Céleri	arachides	lupins	moutarde	œufs	soja	Fruits à coque	sésame	sulfites	
ENTREE	Salade d'haricots vert															X
PLAT PROTIDIQUE	Gratin de pates	X														
	Mozzarella		X													
ACCOMPAGNEMENT	courgettes	X	X													
LAITAGE	Yaourt nature sucré		X													
DESSERT	Tarte Compote de pomme	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 juin 2026

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															
	jardin de "GRAMAY"							X		X						
PLAT PROTIDIQUE	Jambon au thym "CHASSIGNOL "							X								X
	frais															
ACCOMPAGNEMENT	Pommes noisettes	X						X								
LAITAGE	Yaourt nature ferme des aygués		X													
DESSERT	Fruits 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		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 juin 2026

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

		 gluten	 lait	 crustacé	 poisson	 mollusques	 Céleri	 arachides	 lupins	 moutarde	 œufs	 soja	 Fruits à coque	 sésame	 sulfites	
ENTREE	Tranche de melon															
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poisson	X			X					X	X					
ACCOMPAGNEMENT	Riz															
	pilaf															X
LAITAGE	Fromage blanc BIIO ferme de "JOANNON"		X													
DESSERT	Glace															
	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.