















LUNDI 08 juin 2026















LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

		 gluten	 lait	 crustacé	 poisson	 mollusques	 Celeri	 arachides	 lupins	 moutarde	 œufs	 soja	 Fruits à coque	 sesame	 sulfites	
ENTREE	Quiche aux fromages élaboré par le chef		X					X			X					
PLAT PROTIDIQUE	escalope de dinde en sauce frais	X						X								X
ACCOMPAGNEMENT	Carottes braisées frais															
LAITAGE	Petit suisse		X													
DESSERT	Crème dessert chocolat	X	X								X					
#VALEUR!	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					
#VALEUR!	Anhydride sulfureux et sulfites avec plus de 10mg/kg ou 10mg/tr	#####	lait et produits dérivés			#####	céleri et produits dérivés			#####	les œufs et les produits dérivés					
#VALEUR!		#####	crustacés et produits dérivés			#####	arachides et les produits dérivés			#####	soja et produits dérivés					
#VALEUR!		#####	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 09 juin 2026















LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

		 gluten	 lait	 crustace	 poisson	 mollusques	 Celeri	 arachides	 lupins	 moutarde	 œufs	 soja	 Fruits à coque	 sésame	 sulfites	
ENTREE	melons															
PLAT PROTIDIQUE	Boule de bœuf surgeler						X	X								X
	Sauce tomate à l'origan															
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille frais															
																X
LAITAGE	Kiri		X													
DESSERT	fruits de saisons															
#VALEUR!	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=s				#####	mollusques et produits dérivés			#####	moutarde et produits dérivés				
		#####	lait et produits dérivés				#####	céleri et produits dérivés			#####	les œufs et les produits dérivés				
#VALEUR!	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 11 juin 2026















LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

		 gluten	 lait	 crustace	 poisson	 mollusques	 Celeri	 arachides	 lupins	 moutarde	 œufs	 soja	 Fruits à coque	 sesame	 sulfites	
ENTREE	Salade de pommes de terre							X		X						
PLAT PROTIDIQUE	Filet de dinde maison "VALYERE "	X								X						X
	frais															
ACCOMPAGNEMENT	Pates	X														
LAITAGE	Yaourt nature sucré Bio															
DESSERT	pot de glace															
#VALEUR!	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				
#VALEUR!	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 12 juin 2026
menu végétarien

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

		 gluten	 lait	 crustace	 poisson	 mollusques	 Celeri	 arachides	 lupins	 moutarde	 œufs	 soja	 Fruits à coque	 sésame	 sulfites	
ENTREE	Salade verte "jardin de GRAMAY"							X		X						
PLAT PROTIDIQUE	dos de colin en sauce surgeler	X			X			X								X
ACCOMPAGNEMENT	Haricots vert surgeler															X
LAITAGE	Fromage blanc ferme joannon BIO		X													
DESSERT	Ananas frais															
#VALEUR!	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				
#VALEUR!	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.