

LUNDI 15 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	Cake aux surimi ciboulette élaboré par le chef	X		X				X		X						
PLAT PROTIDIQUE	Roti de porc ferme de cœur frais	X						X		X						X
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes carottes frais															
LAITAGE	Yaourt aromatisé de la ferme		X													
DESSERT	Fruits au sirop															
#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			
		#####	crustacés et produits dérivés				#####	arachides et les produits dérivés				#####	soja et produits dérivés			
#VALEUR!	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.

MARDI 16 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	Betteraves						X	X								
	vinaigrette									X						
PLAT PROTIDIQUE	Steak haché origine France surgeler															X
ACCOMPAGNEMENT	Frites fraiche frais															
LAITAGE	Emmenthal		X													
DESSERT	Bâtonnet 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.

JEUDI 18 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	Taboulé de choux rouge	X													
							X		X						
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de dinde frais	X				X									X
	sauce violette														
ACCOMPAGNEMENT	Purée pomme de terre		X												
	violet														
LAITAGE	Fromage blanc ferme de cœur		X												
DESSERT	Mousse cassis														
#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.

**vendredi 19 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	Tomates basilic produit atypique							X		X						
PLAT PROTIDIQUE	Quenelles de brochet sauce surgeler	X			X			X								X
ACCOMPAGNEMENT	Riz safrané															
LAITAGE	Boursin		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			#####	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.