















**LUNDI 22 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	Rosette de LYON						X									
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de bœuf origine France frais	X														X
ACCOMPAGNEMENT	Purée pomme de terre "bois bel air bio" frais		X													
LAITAGE	Gouda		X													
DESSERT	Mousse à la fraises élaboré par le chef															
#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 23 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	Croque au Jambon	X					X									
	Steak de veau surgeler							X				X				X
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis béchamel frais	X	X													
	petit Louis		X													
DESSERT	Fruits 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					
#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 25 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	Haricots vert															
	Tomates							X		X						
PLAT PROTIDIQUE	Carbonara		X				X								X	
	frais	X														
ACCOMPAGNEMENT	Spaghetti	X											X			
LAITAGE	Fromage blanc ferme Joannon BIO		X													
DESSERT	Assortiments de glaces		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			
		#####	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 26 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	Tranche de melons															
PLAT PROTIDIQUE	Gratin de saumon à l'aneth surgeler	X			X			X								
ACCOMPAGNEMENT	Riz aux herbes															
LAITAGE	Yaourt aromatisé de la ferme des aygués		X													
DESSERT	Compote pomme vieux cherrier															
#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.