

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

COMPOSITION DES FONDS DE SAUCES	Roux blanc : gluten Jus de veau : gluten, lait. Traces d'œuf, céleri, soja, moutarde Bouillon de volaille : N/A Bouillon de bœuf : N/A Bouillon de légumes : carottes, céleri. Traces d'œuf, lait, gluten Jus de poulet : traces de lait, œuf, céleri, gluten Jus de rôti : lait, traces de gluten, œuf, céleri, moutarde Jus d'agneau : gluten, lait, trace œuf, céleri, moutarde Fond de blanc de volaille : céleri. Traces de gluten, lait, œuf, moutarde Fumet de poisson : Poissons. Traces de gluten, lait, œuf, crustacés, mollusques, soja, céleri, moutarde Sauce au beurre citronnée : gluten, lait, anhydride sulfureux et sulfites. Traces de soja, œuf, céleri, moutarde VINAIGRETTE : huile de tournesol, vinaigre, moutarde (sulfite, anhydride sulfureux) MAYONNAISE : œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites Mollusques : moules, Saint jacques, calamar. Crustacés : crevettes, crabe. PAIN : allergènes : gluten Beurre : issu du lait Omelette : œuf, lait Fruits à coques : toutes les noix, noisettes, amandes Arachide : huile Fruit de l'arachide : cacahuète	
	Novembre 2023	Allergènes
Jeudi 2	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE : Carotte, vinaigre, moutarde, huile de tournesol. NUGGETS DE POULET : Poulet, chapelure (blé). PURÉE DE POTIRON : Potiron, pomme de terre, lait, beurre MIMOLETTE ORANGE BIO	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Gluten, céleri, moutarde. Traces de : Lait, œuf, soja. Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri. Lait.
Vendredi 3	SALADE DE CROZETS AUTOMNALE BIO : Crozets, Leerdammer, pomme, tomate, noix, vinaigrette. PAVE DE SAUMON GRILLE A L'OSEILLE : Saumon, oseille, fumet de poisson, roux blanc, crème, margarine. ÉPINARDS À LA CRÈME : Epinard, crème, roux blanc, lait, pomme de terre. TARTE A LA NOIX DE COCO	Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, œuf, lait, moutarde, fruits à coque Traces de : Soja. Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : céleri, crustacés, soja, moutarde, mollusques, œuf. Lait, gluten. Traces de : Céleri. Gluten, lait, œuf. Trace de : Fruits à coque.

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Lundi 6	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE : haricots verts, huile de tournesol, vinaigrette.	Anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.
	STEAK HACHE GRILLE/KETCHUP	
	BIO SPAGHETTIS : Semoule de blé dur, beurre.	Gluten, lait.
	BIO FRUIT DE SAISON	Traces de : Soja, œuf.
Mardi 7	MENU ALTERNATIF	
	SALADE LENTILLES FETA : Lentilles vertes, oignon, tomate, carotte, fêta, bouillon de légumes, vinaigrette.	Lait, céleri, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde. Traces de : Gluten, œuf.
	CEREALES GOURMANDES : Semoule de blé, seigle, orge, avoine, soja, beurre, bouillon de légumes, macédoine de légumes	Gluten, soja, lait, céleri. Traces de : Fruits à coque, moutarde, lupin, œuf.
	BIO YAOURT NATURE BRASSÉ	Lait.
Mercredi 8	BO MADELEINE AUX OEUF FRAIS	Gluten, œuf. Traces de : fruits à coque, lait.
	SALADE DE CELERI AU FROMAGE BLANC : Céleri, fromage blanc, moutarde.	Céleri, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	AIGUILLETES DE POULET VALLEE D'AUGE : Poulet, crème, jus de veau, roux blanc, pomme. .	Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.
	PUREE DE PANAI GRATINEE : Panais, pomme de terre, crème, beurre, muscade, emmental.	Lait. Traces de : Céleri.
Jeudi 9	BIO FRUIT DE SAISON	
	SALADE DE CHOU-FLEUR A LA CREME : Chou-fleur, crème.	Lait.
	FILET DE HOKI PANE	Poisson, gluten, lait. Trace de : Soja, œuf.
	BIO PETITS POIS A LA FRANCAISE : petits pois, laitue, beurre.	Lait.
Vendredi 10	GÂTEAU DE SEMOULE	Lait, gluten. Traces de : œuf.
	MENU ALTERNATIF	
	POTAGE MOULINEE LEGUMES DU POTAGER BIO : carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri-rave, choux-fleurs, poireaux.	Céleri, gluten.
	BIO RATATOUILLE & RIZ : Riz, tomate, aubergine, courgette, beurre.	Lait. .
	FROMAGE DE CHEVRE	Lait.
	BIO MOELLEUX CHOCOLAT	Lait, gluten, œuf, soja. Traces de : Fruits à coque.

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Lundi 13	MENU ALTERNATIF	
	SALADE CRAQUANTE DE BOULGOUR : Bulgour (blé), tomate, poivron, carotte, radis, vinaigre d'alcool, moutarde, huile de tournesol.	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, gluten.
	BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC : Soja, tomate.	Soja.
	POELEE LEGUMES CAMPAGNARDS : Légumes, beurre.	Lait. Traces de : Céleri.
	BIO BABYBEL BIO FRUIT DE SAISON	Lait.
Mardi 14	SALADE COLESLAW : Chou blanc, carotte, crème.	Lait.
	BOEUF A LA TOMATE : Bœuf, tomate, poireau, oignon, carotte, concentré de tomate, roux blanc, bouillon de bœuf.	Gluten, céleri. Traces de : Lait, œuf.
	RIZ PILAF BIO : Riz long, beurre, huile de tournesol, bouillon de bœuf.	Lait, céleri. Traces de : Gluten, œuf.
	FROMAGE BLANC ET SUCRE	Lait.
Mercredi 15	MACEDOINE DE LEGUMES : Légumes, mayonnaise.	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, œuf. Traces de : Céleri.
	ESCALOPE DE VEAU FORESTIERE : Veau, crème, champignons, roux blanc, jus de veau.	Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja, céleri, œuf, moutarde.
	BIO MACARONIS ET GRUYERE : Macaroni, beurre, emmental.	Gluten, lait, œuf.
	BIO YAOURT FRAMBOISE.	Lait.
Jeudi 16	MENU ALTERNATIF	
	VOL AU VENT CHAMPIGNONS : Bouchée, champignons, lait, roux blanc, emmental.	Gluten, lait.
	GRATIN DE CHOU FLEUR ET PDT : Chou-fleur, pomme de terre, lait, roux blanc, crème, emmental.	Lait, gluten. Traces de : Céleri.
	BIO EMMENTAL BIO FRUIT DE SAISON	Lait.
Vendredi 17	SALADE NICOISE : Tomate, carotte, haricots verts, olive noire, poivron, thon, fèves, vinaigrette.	Anhydride sulfureux/sulfites, moutarde, poisson. Traces de : Céleri.
	DOS DE COLIN AU BEURRE CITRONNÉ : Colin, sauce au beurre citronné	Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, céleri, soja, moutarde.
	PUREE D'EPINARDS : Epinards, pomme de terre, beurre, lait.	Lait, anhydride sulfureux/sulfites.
	FLAN PÂTISSIER : Lait, farine de blé, œuf.	Lait, gluten, œuf. Traces de : Fruits à coque, moutarde, soja.

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Lundi 20	SARDINES À LA TOMATE : Sardine, concentré de tomate, huile de tournesol.	Poisson.
	ESTOUFFADE D'AGNEAU AUX CHAMP. DE PARIS : Agneau, carotte, tomate, oignon, échalote, huile de tournesol, concentré de tomate, crème, roux blanc, bouillon de bœuf, champignons.	Gluten, lait, céleri. Traces de : œuf.
	CHOU-FLEUR A LA CREME : Chou-fleur, pomme de terre, crème, lait, roux blanc.	Lait, gluten.
	BIO YAOURT BRASSE FRUITS MIXES	Lait.
Mardi 21	MENU ALTERNATIF	
	SALADE ENDIVES NOIX & GRUYERE : endive, noix, gruyère, vinaigrette.	Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque.
	SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE VEGETALE : Semoule de blé dur, beurre, sauce bolognaise végétale.	Lait, gluten, soja. Traces de : Œuf.
Mercredi 22	BIO FRUIT DE SAISON	
	SALADE DE CHOU ROUGE VINAIGRETTE : Chou rouge, échalote, vinaigrette.	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	BOEUF EMINCE BRAISE : Bœuf, carotte, tomate, échalote, oignon, bouillon de bœuf, jus de veau, arôme, huile de tournesol.	Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque, céleri. Traces de : Soja, œuf, moutarde.
	POMMES SAUTEES AILLEES/PERSILLEES : Pomme de terre, ail, persil, margarine.	
Jeudi 23	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	Lait.
	SALADE DE PERLES AU GRUYERE : Perles de blé, carotte, maïs, gruyère, vinaigrette.	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait, gluten.
	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE : Lieu, sauce hollandaise, beurre.	Poisson, lait, œuf. Traces de : Gluten, soja, céleri, moutarde.
	ENDIVES AU GRUYERE : Endive, lait, crème, roux blanc, emmental.	Gluten, lait.
	BIO FRUIT DE SAISON	
Vendredi 24	MENU ALTERNATIF	
	SALADE DE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE : Champignon, concentré de tomate, huile de colza, vinaigre.	Traces de : Lait, céleri.
	QUICHE AUX TROIS FROMAGES : Farine de blé, œuf, lait, fromages, beurre, huile de colza, muscade, crème.	Gluten, lait, œuf. Traces de : Céleri, crustacés, mollusques, moutarde, poisson.
	HARICOTS VERTS : Haricots verts, beurre.	Lait.
	CLAFOUTIS AUX GRIOTTES : Cerise griotte, œuf, sucre, lait, farine de blé, beurre.	Œuf, lait, gluten. Traces de : Fruits à coque, soja.

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Lundi 27	MENU ALTERNATIF SALADE DE BETTERAVE CRUE VINAIGRETTE : betterave rouge, échalote, vinaigrette. RIZ BLANC ET PETIT POIS : Riz long, petit pois, beurre. COMTÉ BIO FRUIT DE SAISON	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Lait. Traces de : Céleri. Lait.
Mardi 28	SALADE DE RIZ A LA PECHE ET MIMOLETTE : Riz long, tomate, mimolette, échalote, pêche au sirop, raisin sec, vinaigrette. POULET A LA NOIX DE COCO : Poulet, oignon, crème, noix de coco, citron vert, roux blanc, fond de volaille, jus de poulet. CURRY D'AUBERGINES AU GRATIN : Caponata d'aubergine, emmental, curry, chapelure. MOUSSE AU CHOCOLAT	Lait, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde. Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Sésame, soja, arachide, fruits à coque, œuf, moutarde. Céleri, gluten, lait, moutarde. Traces de : Sésame, fruits à coque. Lait. Traces de : Soja.
Mercredi 29	SALADE DE POIREAUX A LA CREME : Poireau, crème, échalote. BLANQUETTE DE VEAU : Veau, champignon, oignon, carotte, poireau, jus de citron, crème, beurre, roux blanc, épices. PUREE DE PATATES DOUCES : patate douce, crème, beurre. GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Lait. Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Lait. Traces de : Céleri. Lait.
Jeudi 30	MENU ALTERNATIF POTAGE AU POTIRON OMELETTE AU FROMAGE : Œuf, lait, fromage, beurre. BIO CAROTTES VICHY : Carotte, beurre, eau de vichy. RIZ AU LAIT	Lait. Œuf, lait. Lait. Traces de : Céleri. Lait. Trace de gluten, œuf.

Les informations sur les allergènes sont issues des fiches techniques communiquées par nos fournisseurs.