

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

COMPOSITION DES FONDS DE SAUCES	<p style="text-align: center;">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</p> <p style="text-align: center;">VINAIGRETTE : huile de tournesol, vinaigre, moutarde (sulfite, anhydride sulfureux) MAYONNAISE : œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>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</p>	
	Décembre 2023	Allergènes
Vendredi 1	<p>SALADE CHOU BLANC VINAIGRETTE BIO : Chou blanc, vinaigrette à l'ancienne.</p> <p>LIEU SAUCE ARMORICAINE : Merlu, tomate, beurre, roux blanc, crème, bisque de homard, fumet de poisson.</p> <p>PILAF DE BLE AUX PETITS LEGUMES : Blé, bouillon de volaille, beurre, Potiron, pomme de terre, lait, beurre, poêlée quatre légumes.</p> <p>GAUFRE AU SUCRE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites, crustacés. Traces de : Soja, œuf, céleri, moutarde, mollusques.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p>
Lundi 4	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>PIZZA FROMAGE</p> <p>GRATIN DE LEGUMES A LA PROVENCALE : Pommes de terre, poêlée de légumes, emmental.</p> <p>BIO CAMEMBERT</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait.</p> <p>Lait. Traces de : céleri, soja, moutarde, gluten, œuf.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 5	<p>SALADE DE CHOU ROUGE AUX POMMES ET NOIX : Chou rouge, cerneaux de noix, pomme, vinaigrette.</p> <p>BOEUF EMINCE BOURGUIGNON : Bœuf, roux blanc, bouillon de bœuf, champignons blancs, carotte, concentré de tomate, jus de veau, arôme</p>	<p>Fruits à coque, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, céleri. Traces de : Soja, œuf, moutarde.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

	<p>POEELE A L'ORIENTALE : Semoule de blé dur, courgette, carotte, aubergine, poivron, pois chiches, miel, abricot sec, datte.</p> <p>BIO PETITS SUISSES FRUIT</p>	<p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 6	<p>SALADE DE COQUILLETES AU FROMAGE BLANC & CRUDITES BIO : Semoule de blé dur, poivrons, tomate, fromage blanc, mayonnaise, vinaigre de framboise.</p> <p>POULET SAUTE CHASSEUR : Poulet, margarine, tomate, concentré de tomate, roux, blanc, jus de veau, jus de poulet, champignons blancs.</p> <p>CHOUX DE BRUXELLES : Choux de Bruxelles, pommes de terre, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait, céleri, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde, œuf. Traces de : Soja.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : œuf, céleri, soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 7	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BIO : Haricots verts, vinaigrette.</p> <p>GRATIN DE FRUITS DE MER : Poisson blanc, fruits de mer, champignons blancs, bisque de homard, fumet de poisson, fumet de crustacés, beurre, crème, emmental, chapelure.</p> <p>.</p> <p>BIO BOULGOUR SAFRANE : Boulgour, champignons, tomate, petits pois, poivron, olives, beurre, bouillon de volaille, épices, safran.</p> <p>BIO YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, poisson, lait, crustacés, mollusques. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait, gluten. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 8	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SALADE BETTERAVE GERMES SOJA BIO : Betterave, pousses de soja, vinaigrette.</p> <p>QUENELLES SAUCE FORESTIERE : Quenelle (œuf, farine de blé), champignons blancs, bouillon de légumes, carotte, roux blanc, arôme, margarine.</p> <p>TORTIS AUX LEGUMES : semoule de blé dur à la tomate et aux épinards, beurre.</p> <p>TARTE ROSACE AUX FRUITS</p>	<p>Soja, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, œuf, céleri. Traces de : Crustacés, lait, poisson.</p> <p>Lait, gluten. Traces de : œuf, soja, moutarde.</p> <p>Gluten, œuf. Traces de : Fruits à coque, lait.</p>
Lundi 11	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SALADE WALDORF : Céleri, rave, crème, mayonnaise, cerneaux de noix, raisins secs, pomme, curry</p> <p>BIO RIZ BLANC/LENTILLES AU JUS : Riz blanc, lentilles, beurre, carotte.</p> <p>BIO FROMAGE BLANC</p>	<p>Céleri, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, œuf, fruits à coque. Traces de : Sésame, gluten.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Mardi 12	<p>SALADE ENDIVES MIMOLETTE : Endive, mimolette, vinaigrette.</p> <p>BROCHETTES D'AGNEAU AUX EPICES DU SOLEIL : Agneau, sauce épices du soleil.</p> <p>HARICOTS GRAINS PANACHÉS : Flageolets, haricots blancs tomate, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait.</p> <p>Soja, gluten, lait. Traces de : Céleri, moutarde, œuf.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Gluten, œuf.</p>
Mercredi 13	<p>CHOU SAVOYARD : Chou, emmental, roux blanc, lait.</p> <p>CANNELONI & GRUYERE : Semoule de blé dur, viande de bœuf, carotte, concentré de tomate, emmental.</p> <p>KIRI</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, gluten, œuf.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 14	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SALADE DE PEPINETTES AUX POIVRONS : semoule de blé dur, poivrons, vinaigrette.</p> <p>QUICHE AUX POIREAUX.</p> <p>BIO HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE : haricots verts, beurre.</p> <p>BIO PETITS SUISSES NATURE</p>	<p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde. Traces de : Œuf, soja.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : crustacés, céleri, mollusques, moutarde, poisson.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 15	<p>SALADE BOULGOUR LEGUMES VERTS BIO : Bulgour, poivron, concombre, haricots verts, petits pois, vinaigrette, moutarde.</p> <p>COLIN SAUCE DIEPPOISE : Colin, crevettes, champignons, moules, roux blanc, fumet de poisson, crème, beurre.</p> <p>BIO RIZ AUX AMANDES : Riz, amandes, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>GATEAU BATTU PICARD</p>	<p>Gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : céleri.</p> <p>Poisson, lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites, crustacés, mollusque. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Fruits à coque, céleri, lait. Traces de : Gluten, œuf.</p> <p>Lait, œuf, gluten. Traces de : Fruits à coque, sésame.</p>
Lundi 18	<p>CROISILLON EMMENTAL : Farine de blé, lait, œuf, emmental.</p> <p>BOUDIN BLANC DE VOLAILLE</p> <p>PUREE DE POTIRON : Potiron, pommes de terre, lait, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Sésame.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites, œuf, gluten.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Mardi 19	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SALADE DE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE : Champignons à la grecque, persil.</p> <p>GRATIN DE POTIRON/POMMES DE TERRE/CAROTTES AU MASCARPONE : Potiron, carotte, pommes de terre, muscade, mélange de fromages, mascarpone, crème.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p> <p>BIO MADELEINE AUX ŒUFS FRAIS.</p>	<p>Traces de : Lait, céleri.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, céleri, moutarde, soja.</p> <p>Gluten, œuf. Traces de : Lait, fruits à coque.</p>
Mercredi 20	<p>SALADE COEUR DE BLE & PALMIER : Blé, cœur de palmier, maïs, tomate, poivron, vinaigrette, moutarde.</p> <p>SAUTE DE VEAU MARENGO : Veau, champignons blancs, roux blanc, jus de citron, jus de veau, tomate, concentré de tomate.</p> <p>TAGLIATELLES AU BEURRE</p> <p>BIO YAOURT AROMATISE CITRON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : Soja, céleri, moutarde.</p> <p>Œuf, gluten, lait. Traces de : Soja.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 21	<p>MENU DE NOEL</p> <p>SALADE DE NOEL : Salade, tomate, radis, parmesan, vinaigrette, thon.</p> <p>FILET DE LIEU MEUNIERE : Lieu noir, beurre, farine.</p> <p>BIO HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE : Haricots verts, beurre.</p> <p>TARTE TATIN AUX LEGUMES DU SOLEIL : Farine de blé, beurre, poivron, courgette, aubergine, tomate.</p> <p>BÛCHE VANILLE : Génoise, crème au beurre, vanille, copeaux de chocolat.</p> <p>CLEMENTINE BIO</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, poisson.</p> <p>Poisson, lait, gluten.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Mollusques, Moutarde, Œuf, Poisson, Soja.</p> <p>Gluten, lait, œuf, soja.</p>
Vendredi 22	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>OEUF GRIBICHE BIO : œuf, cornichons, câpres, mayonnaise.</p> <p>BIO RIZ BLANC & PETITS POIS : Riz, petits pois, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>CANTAL</p> <p>TARTE TATIN</p> <p>CLEMENTINE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, œuf.</p> <p>Lait, céleri. Traces de : Gluten, œuf.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, fruits à coque.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Mardi 26	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>POTAGE AUX LEGUMES D'AUTREFOIS : carotte, poireau, panais, pomme de terre, oignon, topinambour, rutabaga, crème, beurre.</p> <p>BIO COQUILLETTE AU BEURRE / RATATOUILLE : semoule de blé dur, beurre, tomate, courgette, aubergine, poivron, concentré de tomate.</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p> <p>BIO MADELEINE AUX ŒUFS FRAIS.</p>	<p>Lait, céleri. Traces de : Gluten, moutarde, œuf.</p> <p>Gluten, œuf. Traces de : Soja, céleri.</p> <p>Lait</p> <p>Gluten, œuf. Traces de : Lait, fruits à coque.</p>
Mercredi 27	<p>SALADE DE LENTILLES BIO : Lentilles, vinaigrette.</p> <p>ESCALOPE DE POULET À LA NORMANDE : Poulet, bouillon de volaille, jus de citron, champignons blancs, roux blanc, margarine, crème.</p> <p>ESTOUFFADE DE P DE T/CAROTTES : Carotte, pomme de terre, jus de veau, beurre, margarine.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites, gluten. Traces de : Céleri, œuf, soja, moutarde.</p>
Jeudi 28	<p>SALADE CAROTTES AUX RAISINS SEC BIO : Carotte, cumin, moutarde, vinaigrette, raisins secs.</p> <p>SAUCISSES DE VOLAILLE AUX HERBES</p> <p>PURÉE ST GERMAIN : Purée de pommes de terre, pois cassés, lait, beurre.</p> <p>BIO YAOURT BRASSE</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 29	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE & GRUYERE : Pommes de terre, gruyère, vinaigrette.</p> <p>SAUMON AU BEURRE CITRONNÉ : Saumon, sauce au beurre citronné.</p> <p>EPINARDS AU BEURRE : Epinards, pommes de terre, muscade, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>SALADE DE FRUITS ANANAS-ORANGE</p>	<p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.</p> <p>Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja, œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri, gluten, œuf.</p>

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