

# INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

<b>COMPOSITION DES FONDS DE SAUCES</b>	<p style="text-align: center;"><b>Roux blanc</b> : gluten</p> <p style="text-align: center;"><b>Jus de veau</b> : gluten, lait. Traces d'œuf, céleri, soja, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>Bouillon de volaille</b> : N/A</p> <p style="text-align: center;"><b>Bouillon de bœuf</b> : N/A</p> <p style="text-align: center;"><b>Bouillon de légumes</b> : carottes, céleri. Traces d'œuf, lait, gluten</p> <p style="text-align: center;"><b>Jus de poulet</b> : traces de lait, œuf, céleri, gluten</p> <p style="text-align: center;"><b>Jus de rôti</b> : lait, traces de gluten, œuf, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>Jus d'agneau</b> : gluten, lait, trace œuf, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>Fond de blanc de volaille</b> : céleri. Traces de gluten, lait, œuf, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>Fumet de poisson</b> : Poissons. Traces de gluten, lait, œuf, crustacés, mollusques, soja, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>Sauce au beurre citronnée</b> : gluten, lait, anhydride sulfureux et sulfites. Traces de soja, œuf, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;"><b>VINAIGRETTE</b> : huile de tournesol, vinaigre, moutarde (sulfite, anhydride sulfureux)</p> <p style="text-align: center;"><b>MAYONNAISE</b> : 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>	
	<i>Juillet 2024</i>	<i>Allergènes</i>
<b>Lundi 1er</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL ASPERGES BLANCHE MOUSSELINE</b> : Asperges, mayonnaise, crème, tomates.</p> <p><b>BIO OMELETTE AU FROMAGE</b></p> <p><b>PUREE DE COURGETTES</b> : Purée de courgettes, purée de pommes de terre, lait, beurre.</p> <p><b>BIO CREME DESSERT CHOCOLAT</b></p>	<p>Œuf, lait moutarde, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>Œuf, lait.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>Lait. Traces de : Soja.</p>
<b>Mardi 2</b>	<p><b>SARDINES À L'HUILE</b></p> <p><b>SAUTÉ DE VEAU AU CURRY</b> : Veau, roux blanc, jus de veau, pommes, poudre d'amande, curry.</p> <p><b>ESTOUFFADE DE P DE T/CAROTTES</b> : Carottes, pommes de terre, beurre, margarine, jus de veau.</p> <p><b>CAMEMBERT</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Poisson, lait.</p> <p>Gluten, fruits à coque, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : soja, céleri, œuf.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait</p>

## INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

<b>Mercredi 3</b>	<p><b>SAL DE TOMATE VINAIGRETTE BIO</b></p> <p><b>FILET DE POULET NORMANDE</b> : Filet de poulet, champignons, carottes, lait, beurre, crème, roux blanc, bouillon de volaille.</p> <p><b>BIO BOULGOUR SAFRANE</b> : Bulgour, champignons, petits pois, tomates, olives noires, poivrons, bouillon de volaille, beurre.</p> <p><b>BIO YAOURT AROMATISE PECHE</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
<b>Jeudi 4</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL CELERI AUX FRUITS &amp; NOIX</b> : Céleri rave, cerneaux de noix, pommes, ananas, mayonnaise, crème.</p> <p><b>QUENELLES SAUCE FORESTIERE</b> : Quenelles, champignons, carottes, bouillon de légumes, roux blanc, arôme, margarine.</p> <p><b>BIO HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE</b> : Haricots verts, beurre.</p> <p><b>SAINT PAULIN</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Céleri, fruits à coque, lait, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, œuf Traces de : crustacés, lait, poisson, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait</p> <p>Lait</p>
<b>Vendredi 5</b>	<p style="background-color: red; color: white;"><b>MENU FLAMME OLYMPIQUE</b></p> <p><b>CREPES AUX CHAMPIGNONS MAISON</b></p> <p><b>DOS DE COLIN SAUCE ARMORICAINE</b> : Merlu, tomates, fumet de poisson, bisque de homard, crème, roux blanc, beurre.</p> <p><b>BIO RIZ AUX POIVRONS TRICOLORES</b> : Riz, bouillon de légumes, beurre, poivrons.</p> <p><b>CARRE NOISETTE AUX DEUX CHOCOLATS</b></p>	<p>Gluten, lait, œuf, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites, crustacés. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde, mollusques.</p> <p>Lait Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait, soja, œuf, fruits à coque</p>
<b>Lundi 8</b>	<p><b>SALADE LAITUE MIMOSA</b> : laitue, œuf, vinaigrette.</p> <p><b>POULET AU CITRON</b> : Poulet, champignons, fond blanc de volaille, roux blanc, jus de poulet, bouillon de volaille, jus de citron, margarine.</p> <p><b>BIO TORTIS</b> : Pâtes torsades, beurre.</p> <p><b>TOME NOIRE</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf, lait, moutarde.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Œuf, soja.</p> <p>Lait.</p>

## INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

<b>Mardi 9</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p>MELON CANARI</p> <p><b>COUSCOUS ET LEGUMES</b> : couscous, légumes pour couscous, concentré de tomate, beurre, arôme, bouillon de légumes, raz-el-hanout, cumin.</p> <p>BIO EMMENTAL</p> <p>GLACE FRAMBOISE/ORANGE/ANANAS</p>	<p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf.</p> <p>Lait.</p> <p>Traces de : Arachide, fruits à coque, gluten, lait, œuf, soja.</p>
<b>Mercredi 10</b>	<p>SAL CERVELAS DE VOLAILLE VINAIGRETTE</p> <p>BIO BOEUF BRAISE : Bœuf, carottes, tomates, bouillon de bœuf, roux blanc, jus de veau, arôme.</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS POMMES DE TERRE</p> <p>BRIE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri, gluten.</p> <p>Lait.</p>
<b>Jeudi 11</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p>SAL MACEDOINE VINAIGRETTE</p> <p>CAPPELLETIS AUX 5 FROMAGES : Pâtes aux œufs et blé dur, fromages, lait, beurre, crème roux blanc.</p> <p>BIO FROMAGE BLANC A LA FRAISE</p>	<p>Céleri, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Crustacés, mollusques, moutarde, poisson, soja.</p> <p>Lait</p>
<b>Vendredi 12</b>	<p>SAL CONCOMBRES CREVETTE SCE AURORE : Concombre, crevettes, mayonnaise, concentré de tomate.</p> <p>CABILLAUD AU BEURRE CITRONNÉ</p> <p>BIO EBLY AUX LEGUMES BIO : perles de blé, tomates, aubergines, courgettes, poivrons, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>CLAFOUTIS AUX GRIOTTES</p>	<p>Crustacés, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait œuf. Traces de : fruits à coque, soja.</p>
<b>Lundi 15</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p>OEUF SCE AIOLI BIO</p> <p>BIO RIZ BLANC/ PETIT POIS : Riz, petits pois, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>CARRÉ DE L'EST</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

## INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

<b>Mardi 16</b>	<p><b>PASTEQUE BIO</b></p> <p><b>POULET BASQUAISE</b> : Poulet, poêlée de ratatouille, roux blanc, jus de poulet.</p> <p><b>POEELE PRINTANIERE</b> : Pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons, beurre.</p> <p><b>BIO FROMAGE BLANC</b></p>	<p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : lait, œuf céleri.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mercredi 17</b>	<p><b>SAL CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BIO</b></p> <p><b>STEAK HACHE GRILLE/KETCHUP</b></p> <p><b>POMMES POTATOES ROTY</b></p> <p><b>CANTAL</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait.</p>
<b>Jeudi 18</b>	<p><b>SAL PIEMONTAISE PDT VOLAILLE</b> : Pommes de terre, tomates, dinde, petits pois, olives noires, mayonnaise, crème.</p> <p><b>SAUMON AU BEURRE CITRONNE</b></p> <p><b>BIO LENTILLES AU JUS</b> : Lentilles, carottes, bouillon de légumes, beurre.</p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b></p>	<p>Lait, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, poisson, lait, anhydride sulfureux/sulfites Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait. Traces de : Soja.</p>
<b>Vendredi 19</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL DU BERGER</b> : Tomates, concombre, œuf, féta, olives noires, poivrons, vinaigrette.</p> <p><b>CHILI SIN CARNE</b> : Riz, haricots rouges, oignons, poivrons, maïs, égrené végétarien, cumin, concentré de tomate, roux blanc, harissa, beurre, bouillon de légumes.</p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p><b>GLACE ESQUIMAUX FRAISE</b></p>	<p>Lait, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Anhydride sulfureux/sulfites, gluten, lait, céleri, soja. Traces de : Œuf, fruits à coque, arachides.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait, arachide, soja. Trace de : Fruits à coque.</p>
<b>Lundi 22</b>	<p><b>MELON BIO</b></p> <p><b>SAUCISSES DE VOLAILLE AIL DES OURS</b></p> <p><b>FRITES</b></p> <p><b>BIO PETITS SUISSES AUX FRUITS</b></p>	<p>Lait.</p>

## INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

<b>Mardi 23</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>FARANDOLE LEGUMINEUSE A L'ANCIENNE BIO</b> : Tomates, maïs, <b>fèves</b>, flageolets, vinaigrette à l'ancienne.</p> <p><b>TAGLIATELLES AU BEURRE</b></p> <p><b>POEELE BROCOLIS/CHAMPIGNONS</b></p> <p><b>ST NECTAIRE</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, œuf, lait. Traces de : Soja.</p> <p>Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mercredi 24</b>	<p><b>SAL CONCOMBRES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b></p> <p><b>BROCHETTES DE VOLAILLE AUX EPICES DU SOLEIL</b></p> <p><b>BIO RATATOUILLE / BIO RIZ</b></p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p><b>SAL DE FRUITS ANANAS ORANGE</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, soja, lait Traces de : Œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
<b>Jeudi 25</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL DE CONCHIGLIES TOMATES ŒUFS</b> : Pâtes de blé dur, tomates, œuf, vinaigrette.</p> <p><b>FALAFEL DE FEVES</b> : <b>Fèves</b>, coulis de tomate, sauce tomate.</p> <p><b>CHOU-FLEUR AU GRUYERE</b> : Chou-fleur, crème, lait, roux blanc, emmental.</p> <p><b>BIO YAOURT NATURE SUCRE</b></p>	<p>Gluten, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
<b>Vendredi 26</b>	<p><b>SAL DE RADIS RONDELLES A LA CREME</b> : Radis, crème.</p> <p><b>DOS DE CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE</b></p> <p><b>COURGETTES/POMMES DE TERRE</b> : Courgettes, pommes de terre, curry.</p> <p><b>GLACE SUNDÆ VANILLE SAUCE CARAMEL</b></p>	<p>Lait.</p> <p>Poisson, lait, œuf. Traces de : Gluten, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Moutarde. Traces de : Céleri, gluten.</p> <p>Fruits à coque, lait.</p>
<b>Lundi 29</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL MELI MELO DE CEREALES</b> : Blé, lentilles, lupin, carottes, pois, orge, avoine, tomates, concombres, gruyère, jus de citron.</p> <p><b>POMMES DE TERRE A LA NORMANDE</b> : Pommes de terre, poireaux, lait, beurre, roux blanc, emmental.</p> <p><b>KIRI</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Gluten, lupin, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : Soja, céleri, fruits à coque, moutarde.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>

## INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

<b>Mardi 30</b>	<p><b>SAL DU SOLEIL</b> : Tomates, poivrons, maïs, leerdammer, vinaigrette.</p> <p><b>NUGGETS DE POULET / KETCHUP</b></p> <p><b>PAPILLONS</b></p> <p><b>BIO CREME DESSERT VANILLE</b></p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Céleri, gluten, moutarde. Traces de : Lait, œuf, soja.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mercredi 31</b>	<p><b>SAL DU PECHEUR</b> : Thon, tomates, pommes de terre, olives noires, vinaigrette.</p> <p><b>LAMB ROLL SAUCE CHASSEUR</b> : Agneau, tomates, champignons, concentré de tomates, roux blanc, jus de veau, jus d'agneau.</p> <p><b>HARICOTS GRAINS PANACHÉS</b> : Flageolets, haricots grains, beurre, bouillon de légumes.</p> <p><b>CAPRICE DES DIEUX</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Poisson, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, œuf. Traces de : Soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

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