

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

COMPOSITION DES FONDUS DE SAUCES	<p style="text-align: center;">Roux blanc : gluten</p> <p style="text-align: center;">Jus de veau : gluten, lait. Traces d'œuf, céleri, soja, moutarde</p> <p style="text-align: center;">Bouillon de volaille : N/A</p> <p style="text-align: center;">Bouillon de bœuf : N/A</p> <p style="text-align: center;">Bouillon de légumes : carottes, céleri. Traces d'œuf, lait, gluten</p> <p style="text-align: center;">Jus de poulet : traces de lait, œuf, céleri, gluten</p> <p style="text-align: center;">Jus de rôti : lait, traces de gluten, œuf, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;">Jus d'agneau : gluten, lait, trace œuf, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;">Fond de blanc de volaille : céleri. Traces de gluten, lait, œuf, moutarde</p> <p style="text-align: center;">Fumet de poisson : Poissons. Traces de gluten, lait, œuf, crustacés, mollusques, soja, céleri, moutarde</p> <p style="text-align: center;">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)</p> <p style="text-align: center;">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>	
	Août 2024	Allergènes
Jeudi 1er	<p>SAL CHAMPIGNONS FRAIS VINAIGRETTE BIO</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE OSEILLE : Hoki, crème, roux blanc, oseille, fumet de poisson, bouillon de légumes, sucre.</p> <p>POMMES FONDANTES</p> <p>BIO YAOURT NATURE BRASSÉ</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>Poisson, lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites, Traces de : Crustacés, œuf, soja, céleri, moutarde, mollusques</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 2	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL LENTILLES AUX CRUDITES : lentilles, carottes, concombres, poivrons, tomates, bouillon de légumes, vinaigrette.</p> <p>BIO RIZ PIEMONTAIS : Riz, champignons, sauce tomate, bouillon de légumes, beurre, emmenthal.</p> <p>GLACE CORNET CHOCOLAT</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Fruit à coque, gluten, lait, soja.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Lundi 5	<p>SALADE PANACHÉE CISELÉE : Salade, vinaigrette.</p> <p>EMINCE DE BŒUF BIO A LA TOMATE : Bœuf, tomates, carottes, concentré de tomate, roux blanc, bouillon de bœuf.</p> <p>BIO BOULGOUR SAFRANE : Boulgour, champignons, tomates, olives noires, bouillon de volaille, beurre, poivrons, petits pois.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.</p> <p>Gluten, céleri. Traces de : Lait, œuf.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p>
Mardi 6	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SALADE DE CAROTTES AUX RAISINS SECS</p> <p>BIO CEREALES GOURMANDES ALT : Blé, soja, orge, avoine, seigle, riz, beurre, macédoine de légumes, bouillon de légumes.</p> <p>BIO YAOURT BRASSE FRUITS MIXES</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.</p> <p>Gluten, soja, lait, céleri. Traces de : Fruits à coque, moutarde, lupin, œuf.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 7	<p>SALADE CHINOISE</p> <p>EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CURRY</p> <p>RIZ BASMATI</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRE</p> <p>GATEAU DU CHEF A LA NOIX DE COCO</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites, gluten, moutarde, œuf, soja.</p> <p>Anhydride sulfureux/sulfites, céleri, gluten, moutarde, œuf.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p>
Jeudi 8	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SALADE DE PENNE</p> <p>OMELETTE PERSILLEE</p> <p>CAROTTES A LA CREME</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FLAN CARMEL</p>	<p>Gluten, crustacés, moutarde, œuf, poisson, soja.</p> <p>Lait, œuf.</p> <p>Anhydride sulfureux/sulfites, céleri, gluten, lait.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 9	<p>SALADE VERTE EMMENTAL</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CREME</p> <p>PUREE</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>FRUIT DE SAISON (PECHE)</p>	<p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, poisson.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Lundi 12	<p>CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE PÂTES MULTICOLORES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.</p> <p>Moutarde, œuf, poisson.</p> <p>Gluten, moutarde, œuf, soja.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 13	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>MELON BIO</p> <p>LASAGNE AUX LEGUMES : semoule de blé, œufs, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, lait, emmental, huile de colza.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, œuf, lait.</p> <p>Traces de : Poisson, soja.</p>
Mercredi 14	<p>PATE CROUTE DE VOLAILLE</p> <p>BROCHETTE DE VOLAILLE A LA RUSSE : Dinde, jus de citron, ciboulette, huile d'olive.</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>BIO FROMAGE BLANC</p>	<p>Gluten, lait.</p> <p>Traces de : Œuf, poisson, crustacés, fruits à coque, céleri, moutarde.</p> <p>Anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Traces de : Gluten, lait.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 15	<p>JOUR FERIE</p>	
Vendredi 16	<p>SAL CELERI REMOULADE BIO</p> <p>ROSBIF/KETCHUP</p> <p>SALADE PIÉMONTAISE AU RIZ : Tomates, riz, œuf, maïs, petits pois, olives, poivrons.</p> <p>MOELLEUX CHOCOLAT</p>	<p>Céleri, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait, gluten, œuf, soja.</p> <p>Traces de : Fruits à coque.</p>
Lundi 19	<p>FILET DE MAQUEREAU MOUTARDE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU PROVENCALE : Veau, champignons, carottes, jus de veau, tomates.</p> <p>BIO SPAGHETTIS</p> <p>BIO FLAN CAMEL</p>	<p>Poisson, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Traces d'œuf, soja.</p> <p>Lait.</p> <p>Traces de : fruits à coque, gluten.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Mardi 20	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL DE TOMATE MIMOSA BIO</p> <p>GRATIN DE COURGETTES & PDT ALT</p> <p>BIO YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait, moutarde. Traces de : Céleri, gluten, soja.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 21	<p>SAL DE RIZ VINAIGRETTE BIO : Riz, tomates, olives noires, gruyère.</p> <p>SAUTE DE DINDE À LA GRAINE DE MOUTARDE : Dinde, fond blanc de volaille, bouillon de volaille, moutarde, roux blanc.</p> <p>BIO HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE : Haricots verts, beurre.</p> <p>BIO PETITS SUISSES FRUITS</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf, lait.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 22	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>PASTEQUE BIO</p> <p>QUICHE AUX TROIS FROMAGES (ALT)</p> <p>BIO CHOU FLEUR A LA CREME : Chou-fleur, pommes de terre, roux blanc, crème, lait.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Crustacés, céleri, mollusques, moutarde, poisson.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p>
Vendredi 23	<p>SAL HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BIO</p> <p>DOS DE CABILLAUD AUX EPICES DU SOLEIL</p> <p>PUREE DE PATATES DOUCES</p> <p>GLACE BARRE SNICKERS CARAMEL</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, gluten, soja, lait. Traces de : Œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri</p> <p>Arachides, lait, soja. Traces de : Fruit à coque.</p>
Lundi 26	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SALADE DOUCEUR AU FROMAGE : Salade mache, tomates, leerdammer, syrtos, cerneaux de noix, vinaigrette.</p> <p>BIO RAVIOLIS AIL DES OURS BEURRE : Raviolis champignon ail des ours, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait, fruits à coque.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, fruits à coque, sésame.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Mardi 27	<p>MELON CANARI</p> <p>POULET ESCALOPE A LA PROVENCALE : Poulet, ratatouille, concentré de tomate.</p> <p>POEELE PRINTANIERE : Poêlée de pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, beurre.</p> <p>BIO YAOURT BRASSE VANILLE</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Gluten, céleri.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 28	<p>SAL CONCOMBRES AU YAOURT</p> <p>STEAK HACHE GRILLE/KETCHUP</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait.</p>
Jeudi 29	<p>SAL DE TOMATES AU FETA BIO : Tomates, féta, vinaigrette citron.</p> <p>COLIN DOS SCE NANTUA : Colin, crème, roux blanc, fumet de poisson, bisque de homard, concentré de tomate, fumet de crustacés.</p> <p>PURÉE DUBARRY : Purée de pommes de terre, chou-fleur, lait, beurre.</p> <p>BIO PETITS SUISSES NATURE</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites, lait.</p> <p>Gluten, lait, poisson, crustacés, anhydride sulfureux/sulfites, mollusques. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 30	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>OEUF SCE VINAIGRETTE BIO</p> <p>BIO RATATOUILLE / BIO RIZ ALTERNATIF</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>TARTE AUX ABRICOTS</p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p> <p>Fruits à coque, gluten, lait, œuf. Traces de : Soja.</p>

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