

# INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

<b>COMPOSITION DES FONDS DE SAUCES</b>	<p style="text-align: center;"><b>Roux blanc</b> : gluten  <b>Jus de veau</b> : gluten, lait. Traces d'œuf, céleri, soja, moutarde  <b>Bouillon de volaille</b> : N/A  <b>Bouillon de bœuf</b> : N/A  <b>Bouillon de légumes</b> : carottes, céleri. Traces d'œuf, lait, gluten  <b>Jus de poulet</b> : traces de lait, œuf, céleri, gluten  <b>Jus de rôti</b> : lait, traces de gluten, œuf, céleri, moutarde  <b>Jus d'agneau</b> : gluten, lait, trace œuf, céleri, moutarde  <b>Fond de blanc de volaille</b> : céleri. Traces de gluten, lait, œuf, moutarde  <b>Fumet de poisson</b> : Poissons. Traces de gluten, lait, œuf, crustacés, mollusques, soja, céleri, moutarde  <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)  <b>MAYONNAISE</b> : œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>Mollusques : moules, Saint jacques, calamar.  Crustacés : crevettes, crabe.  <b>PAIN</b> : 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>Septembre 2024</i>	<i>Allergènes</i>
<b>Lundi 2</b>	<b>LASAGNE BOLOGNAISE</b> : Pâtes, sauce tomate, viande bovine, protéines de soja, emmental, champignons  <b>BIO EMMENTAL</b>  <b>BIO FRUIT DE SAISON</b>	Gluten, œuf, soja, lait.  Lait
<b>Mardi 3</b>	<b>MENU ALTERNATIF</b>  <b>MELON BIO</b>  <b>BIO OMELETTE NATURE</b>  <b>POMMES POTATOES WEDGES</b>  <b>BIO PETITS SUISSES NATURE</b>	Lait, œuf.  Lait.
<b>Mercredi 4</b>	<b>PAUPIETTE DE VEAU AU JUS</b> : Veau, carottes, roux blanc, jus de veau.  <b>BIO LENTILLES A LA DIJONNAISE</b> : Lentilles, carottes, beurre, moutarde.  <b>CAMEMBERT</b>  <b>BIO FRUIT DE SAISON</b>	Gluten, lait, soja, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, céleri, moutarde.  Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Gluten.  Lait.

## INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

<b>Jeudi 5</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL CAROTTES RAPEES MIMOSA VINAIG. BIO</b> : Carottes, œuf dur, vinaigrette.</p> <p><b>GRATIN DE CHOU FLEUR ET PDT</b> : Chou-fleur, pommes de terre, lait, crème, roux blanc, emmental.</p> <p><b>BIO YAOURT VANILLE</b></p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
<b>Vendredi 6</b>	<p><b>SAL CHOU ROUGE VINAIGRETTE BIO</b></p> <p><b>LIEU AU BEURRE CITRONNÉ</b> : Lieu noir, sauce au beurre citronné.</p> <p><b>POMMES FONDANTES</b> : Pommes de terre, huile de tournesol.</p> <p><b>FLAN PATISSIER</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, sésame, fruits à coque.</p>
<b>Lundi 9</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>OEUF SCE VERTE</b> : Œuf, mayonnaise, persil.</p> <p><b>COUSCOUS AU BEURRE &amp; PETITS POIS ALT</b> : Semoule de blé, raisins secs, petits pois, beurre, bouillon de légumes.</p> <p><b>BIO YAOURT BRASSE FRUITS MIXES</b></p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mardi 10</b>	<p><b>VEAU MITONNÉ À L'ITALIENNE</b> : Veau, sauce tomate, concentré de tomate, roux blanc, jus de veau.</p> <p><b>HARICOTS PLATS D'Espagne</b> : Haricots plats, oignons grillés, beurre.</p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait, gluten. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mercredi 11</b>	<p><b>SAL CONCOMBRE A LA CRETOISE</b> : Concombre, féta, olives noires, fromage blanc, crème.</p> <p><b>STEAK HACHE GRILLE/KETCHUP</b></p> <p><b>FRITES</b></p> <p><b>BIO CREME DESSERT VANILLE</b></p>	<p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
<b>Jeudi 12</b>	<p><b>CABILLAUD A LA CALAISIEENNE</b> : Dos de cabillaud, champignons, beurre, chapelure</p> <p><b>ESTOUFFADE DE P DE T/CAROTTES</b> : Carottes, pommes de terre, beurre, jus de veau.</p> <p><b>ST PAULIN</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Poisson, gluten, lait.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

# INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

<b>Vendredi 13</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>PASTEQUE BIO</b></p> <p><b>TOMATES FARCIES VEGETARIENNES</b> : Tomates farcies, bouillon de légumes, riz, sauce tomate aux légumes (<i>basilic, carottes, oignon, céleri</i>).</p> <p><b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b></p>	<p>Céleri, gluten, œuf. Traces de : Lait, soja.</p> <p>Gluten, lait, œuf, soja. Traces de : Fruits à coque, arachide.</p>
<b>Lundi 16</b>	<p><b>SAL CHOU BLANC FRUITS &amp; NOIX</b> : Chou blanc, ananas, pommes, cerneaux de noix, vinaigrette.</p> <p><b>ROTI DE DINDE AU JUS</b> : Dinde, roux blanc, jus de rôti, jus de veau.</p> <p><b>BIO BOULGOUR A LA TOMATE</b> : Boulgour, tomates, concentré de tomate, beurre, bouillon de légumes.</p> <p><b>BIO YAOURT NATURE BRASSÉ</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait. Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mardi 17</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SALADE DU SOLEIL MIMOLETTE</b> : Maïs, poivrons, tomates, mimolette, <b>fèves</b>, vinaigrette.</p> <p><b>PIZZA FROMAGE</b></p> <p><b>EPINARDS AU BEURRE Alt</b></p> <p><b>BIO CREME DESSERT CHOCOLAT</b></p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait. Traces de : Soja.</p>
<b>Mercredi 18</b>	<p><b>BOEUF AUX OLIVES</b> : Bœuf, olives vertes, bouillon de bœuf, roux blanc, jus de veau.</p> <p><b>COQUILLETES AU BEURRE</b></p> <p><b>ST PAULIN</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf, soja, moutarde.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p> <p>Lait.</p>
<b>Jeudi 19</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL DE TOMATE VINAIGRETTE BIO</b></p> <p><b>HACHIS PARMENTIER CAMPAGNARD</b> : Purée de pommes de terre, égrené végétarien, beurre, lait, emmental, chapelure.</p> <p><b>BIO FROMAGE BLANC A LA FRAISE</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/ sulfites.</p> <p>Anhydride sulfureux/sulfites, gluten, lait, soja. Traces de : Fruits à coque, arachides.</p> <p>Lait.</p>
<b>Vendredi 20</b>	<p><b>SAL PDT GRUYERE</b> : Pommes de terre, gruyère, vinaigrette.</p> <p><b>DOS DE COLIN AUX EPICES DU SOLEIL</b></p> <p><b>BIO HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE</b> : Haricots verts, beurre.</p> <p><b>TARTE BOURDALOUE</b></p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, gluten, soja, lait. Œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Fruits à coque, gluten, lait, œuf. Traces de : Soja</p>

## INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

<b>Lundi 23</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL BROCOLIS A LA CREME BIO</b></p> <p><b>POMMES DE TERRE NORMANDE</b> : Pommes de terre, poireaux, beurre, lait, roux blanc, emmental.</p> <p><b>BIO FLAN CAMEL</b></p>	<p>Lait.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait. Traces de : Fruits à coque, gluten.</p>
<b>Mardi 24</b>	<p><b>SAUTE DE PORC FORESTIER (SP.SAUTE DE VEAU)</b> : Porc ou veau, champignons, roux blanc, jus de veau,</p> <p><b>FLAGEOLETS</b> : Flageolets, beurre, jus de veau.</p> <p><b>CARRÉ DE L'EST</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mercredi 25</b>	<p><b>SAL CELERI REMOULADE</b> : Céleri, persil, mayonnaise.</p> <p><b>BIO POULET AU CURRY</b> : Poulet, pommes, roux blanc, bouillon de volaille, curry, poivrons, poudre d'amande.</p> <p><b>BIO RIZ BLANC</b> : Riz, beurre, bouillon de légumes.</p> <p><b>BIO YAOURT BRASSE FRUITS MIXES</b></p>	<p>Céleri, moutarde, œuf, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
<b>Jeudi 26</b>	<p><b>SAL DE CONCHIGLIES AU LEERDAMMER</b> : Pâtes, tomates, leerdammer, vinaigrette.</p> <p><b>FILET DE COLIN MEUNIERE</b></p> <p><b>BIO CAROTTES A LA CREME</b> : Carottes, lait, roux blanc, crème.</p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Gluten, lait, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, gluten, lait.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p>
<b>Vendredi 27</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL.TABOULE BIO</b> : Préparation pour taboulé (tomates, concentré de tomate, menthe, jus de citron), raisins secs, semoule couscous de blé.</p> <p><b>QUENELLES SAUCE FORESTIERE</b> : Quenelles, champignons, carottes, bouillon de légumes, roux blanc, arôme, margarine.</p> <p><b>JARDINIÈRE DE LÉGUMES</b> : Macédoine de légumes, pommes de terre, beurre, bouillon de légumes.</p> <p><b>TARTE NORMANDE</b></p>	<p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, œuf Traces de : crustacés, lait, poisson, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait, céleri Traces de : Œuf.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque.</p>

## INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Lundi 30	<b>SAL MELI MELO DE CEREALES</b> : Blé, lentilles, lupin, carottes, pois, orge, avoine, tomates, concombres, gruyère, jus de citron.	Gluten, lupin, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : Soja, céleri, fruits à coque, moutarde.
	<b>BIO SAUTE DE VEAU AUX CAROTTES MULTICOLORES</b> : Veau, carottes, roux blanc, arôme, oignons, jus de veau.	Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.
	<b>BIO FRUIT DE SAISON</b>	

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