

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

COMPOSITION DES FONDUS 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>	
	<i>Octobre 2024</i>	<i>Allergènes</i>
Mardi 1	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL COLESLAW : Chou blanc, carottes, crème, lait.</p> <p>BIO RIZ BLANC/LENTILLES AU JUS : Lentilles, riz, carottes, beurre, oignons grillés.</p> <p>BIO FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>Lait.</p> <p>Lait, gluten.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 2	<p>BROCHETTE D'AGNEAU A LA RUSSE : Agneau, citron.</p> <p>PURÉE ST GERMAIN : Purée de pommes de terre, pois cassés, beurre, lait.</p> <p>BUCHE CHEVRE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 3	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL CHOU ROUGE AUX POMMES ET NOIX : Chou, pommes, cerneaux de noix, vinaigrette.</p> <p>GRATIN DE POTIRON PDT CAROTTES AU MASCARPONE ALT</p> <p>BIO YAOURT AROMATISE FRAMBOISE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri, gluten, moutarde, soja.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Vendredi 4	<p>SAL DE CROZET AUTOMNALE BIO : Crozets, tomates, cerneaux de noix, pommes, mimolette, vinaigrette.</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE : Colin, crevettes, champignons, moules, fumet de poisson, roux blanc, crème, beurre.</p> <p>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES : : Pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignon, beurre.</p> <p>TROPEZIENNE</p>	<p>Gluten, œuf, fruits à coque, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja.</p> <p>Poisson, crustacés, mollusques, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : fruits à coque, soja.</p>
Lundi 7	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL LENTILLES FETA : Lentilles vertes, carottes, tomates, feta, bouillon de légumes, vinaigrette.</p> <p>BIO RAVIOLIS AIL DES OURS SAUCE GORGONZOLA : farine de blé, champignons, beurre, crème, ail des ours, roux blanc, lait, gorgonzola.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, fruits à coque, sésame.</p>
Mardi 8	<p>SAL CHOU ROUGE VINAIGRETTE BIO : Chou, vinaigrette.</p> <p>BIO SAUTE DE PORC GRAINE MOUTARDE : Porc, moutarde, jus de porc, roux blanc.</p> <p>Menu Sans Porc : SAUTE DE DINDE : Dinde, moutarde, bouillon de volaille, fond blanc de volaille, roux blanc,</p> <p>FRITES</p> <p>BIO YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait, céleri. Traces de : Œuf, soja.</p> <p>Moutarde, gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 9	<p>COUSCOUS BOULETTES AGNEAU MERGUEZ : Semoule de blé, merguez, agneau, bouillon de volaille, concentré de tomate, légumes couscous (Carottes, navets, courgettes, céleri, pois chiches, poivrons), raz-el-hanout, beurre.</p> <p>KIRI</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, céleri, lait, soja.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 10	<p>CHOU SAVOYARD : Pâte à choux, emmental, roux blanc, lait.</p> <p>SAUMON SAUCE HOLLANDAISE : Saumon, beurre, sauce hollandaise.</p> <p>BIO RIZ BLANC : Riz, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>BIO CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>Gluten, lait, œuf.</p> <p>Poisson, lait, œuf. Traces de : Gluten, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri, moutarde</p> <p>Lait. Traces de : Soja.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Vendredi 11	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL COMPOSEE OEUF DUR VINAIGRETTE : Œuf, tomates, soja, maïs, gruyère, vinaigrette.</p> <p>EPINARDS AU BEURRE ALT (ET P DE T) : Epinards, pommes de terre, bouillon de légumes, beurre, oignons grillés.</p> <p>BIO BABYBEL</p> <p>TARTE AUX ABRICOTS</p>	<p>Œuf, lait, soja, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, œuf. Traces de : fruits à coque, lait, soja.</p>
Lundi 14	<p>BIO HACHIS PARMENTIER : Purée de pommes de terre, bœuf, lait, beurre, emmental, chapelure.</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 15	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL CELERI REMOULADE BIO : Céleri, mayonnaise.</p> <p>BIO OMELETTE NATURE</p> <p>CHOU FLEUR SAUCE FROMAGERE : Chou-fleur, lait, roux blanc, fromage.</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>Céleri, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Œuf, lait.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Lait. Traces de : Soja.</p>
Mercredi 16	<p>SALADE ENDIVES NOIX & GRUYERE : Endives, gruyère, cerneaux de noix, vinaigrette.</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU NORMANDE : Veau, carottes, champignons, crème, jus de veau, beurre, roux blanc.</p> <p>COURGETTES/POMMES DE TERRE : Pommes de terre, courgettes, curry, oignons grillés.</p> <p>BIO PETITS SUISSES FRUIT 50G</p>	<p>Lait, fruits à coque, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, soja, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Moutarde, gluten. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 17	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>BIO SPAGHETTIS BOLOGNAISE VEGETAL LENTILLE BIO : Spaghetti, lentilles, carottes, sauce tomate, concentré de tomate, coulis de tomate, bouillon de légumes, beurre,</p> <p>EDAM</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait, Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 18	<p>SAL CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BIO</p> <p>CABILLAUD AU BEURRE CITRONNÉ</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>TARTE MULTIFRUITES</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Lundi 21	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>BIO RIZ PIEMONTAIS : Riz, champignons, sauce tomate, bouillon de légumes, beurre, emmental.</p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait. Traces : Gluten, œuf, soja, céleri, moutarde</p> <p>Lait.</p>
Mardi 22	<p>SAL BETTERAVE MAIS VINAIGRETTE BIO</p> <p>CARBONNADE AUX HERBES : Bœuf, cornichons, câpres, roux blanc, bouillon de bœuf.</p> <p>POMMES POTATOES ROTY</p> <p>YAOURT PANIER DE FRUITS</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, gluten, céleri. Traces de : Lait, œuf.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 23	<p>SAL BROCOLIS A LA CREME BIO</p> <p>PINTADE VALLEE D'AUGE : Pintade, bouillon de volaille, jus de veau, crème, roux blanc, pommes,</p> <p>PURÉE CRÉCY : Purée de pommes de terre, purée de carottes, lait, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p>
Jeudi 24	<p>SAL COMPOSEE VINAIGRETTE : Tomates, soja, maïs, gruyère, vinaigrette.</p> <p>COLIN DOS SAUCE ARMORICAINE : Colin, tomates, fumet de poisson, bisque de homard, crème, roux blanc, beurre.</p> <p>TORTIS AUX LEGUMES : Tortis épinard tomate, beurre.</p> <p>BIO YAOURT NATURE BRASSÉ</p>	<p>Lait, soja, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, lait, anhydride sulfureux/sulfites, gluten, crustacés. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde, mollusques</p> <p>Gluten. Traces de : Soja, œuf.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 25	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL DE PERLES AU GRUYERE : Perles de blé, carottes, maïs, gruyère, vinaigrette.</p> <p>QUICHE AUX LEGUMES (ALT)</p> <p>BIO BROCOLIS : Brocolis, beurre.</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>	<p>Gluten, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Crustacés, mollusques, céleri, moutarde, poisson.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf, soja. Traces de : Fruits à coque.</p>
Lundi 28	<p>ESCALOPE DE POULET AUX EPICES DU SOLEIL : Poulet, bouillon de volaille, sauce épices du soleil.</p> <p>BIO COQUILLETES SAUCE TOMATE : semoule de blé dur, sauce tomate.</p> <p>BRIE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, soja, lait Traces de : Œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten Traces de : Œuf, soja, lait, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Mardi 29	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>FRIAND FROMAGE</p> <p>FALAFEL DE FEVES : Fèves, coulis de tomate, sauce tomate.</p> <p>BIO EBLY AUX LEGUMES BIO : Perles de blé, ratatouille, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>BIO PETITS SUISSES NATURE</p>	<p>Gluten, lait. Traces de : Fruit à coque, œuf, soja.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 30	<p>SAL MACEDOINE : Macédoine de légumes, mayonnaise, ketchup.</p> <p>BIO BOEUF EMINCE BOURGUIGNON : Bœuf, champignon, carottes, roux blanc, bouillon de bœuf, jus de veau, concentré de tomate, arôme.</p> <p>POMMES VAPEUR : Pommes de terre, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, céleri. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 31	<p>MENU HALLOWEEN</p> <p>SAL DE RIZ A LA PECHE ET MIMOLETTE BIO : riz, pêches, raisins secs, tomates, mimolette, vinaigrette.</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PURÉE DE POTIRON : Purée de pommes de terre, purée de potiron, lait, beurre.</p> <p>GAUFRE CHOCOLAT</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri, œuf.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p> <p>Gluten, œuf, soja. Traces de : Lait.</p>

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