

# 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><b>Mollusques</b> : moules, Saint jacques, calamar.  <b>Crustacés</b> : crevettes, crabe.  <b>PAIN</b> : allergènes : gluten  <b>Beurre</b> : issu du lait  <b>Omelette</b> : œuf, lait  <b>Fruits à coques</b> : toutes les noix, noisettes, amandes  <b>Arachide</b> : huile  <b>Fruit de l'arachide</b> : cacahuète</p>	
	<b>Décembre 2024</b>	<b>Allergènes</b>
<b>Lundi 2</b>	<p><b>SALADE PANACHÉE CISELÉE</b> : Salade, vinaigrette.</p> <p><b>TARTIFLETTE</b> : Jambon de dinde, pommes de terre, reblochon, beurre, oignons, roux blanc, lait, crème.</p> <p><b>BIO FROMAGE BLANC CONFITURE FRAISE</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Anhydride sulfureux/sulfite, lait, gluten.</p> <p>Lait.</p>
<b>Mardi 3</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL DE BROCOLIS A LA CREME DE ST MORET</b> : Brocolis, échalotte, crème, fromage.</p> <p><b>BIO SPAGHETTIS BOLOGNAISE VEGETAL LENTILLE BIO</b> : Spaghetti, lentilles vertes, carottes, oignons, ail, beurre, huile d'olive, concentré de tomate, basilic, bouillon de légumes, sauce tomate aux légumes, coulis de tomate.</p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Lait. Traces de : céleri.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Soja, moutarde, œuf, céleri.</p>
<b>Mercredi 4</b>	<p><b>SAL WALDORF</b> : Céleri-rave, cerneaux de noix, raisins secs, pommes, mayonnaise, crème, curry.</p> <p><b>SAUTE DE VEAU MARENGO</b> : Veau, champignons, tomates, ail, échalote, oignons, huile de tournesol, concentré de tomate, jus de veau, roux blanc.</p> <p><b>ESTOUFFADE DE P DE T/CAROTTES</b> : Pommes de terre, carottes, oignons, margarine, beurre, jus de veau.</p> <p><b>BIO PETITS SUISSES NATURE</b></p>	<p>Fruits à coque, céleri, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde, œuf, lait.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : Soja, œuf, moutarde, céleri.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri, œuf, soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

# INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Jeudi 5	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL LENTILLES AU FROMAGE SYRTOS</b> : Lentilles vertes, oignons, clou de girofle, carottes, poivrons, pommes de terre, mimolette, vinaigrette.</p> <p><b>QUENELLES SAUCE FORESTIERE</b> : Quenelles lyonnaise nature, champignons, carottes, oignons, ail, roux blanc, bouillon de légumes, arôme.</p> <p><b>BIO RIZ BLANC</b> : Riz, beurre, bouillon de légumes.</p> <p><b>BIO COMPOTE PUREE POMME POIRE</b></p>	<p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, œuf. Traces de : Céleri, soja, moutarde, crustacés, poisson.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri, moutarde, sésame.</p>
Vendredi 6	<p><b>SAL DE TOMATE AU THON VINAIGRETTE BIO</b> : Thon, tomates, vinaigrette.</p> <p><b>NUGGETS DE POISSON</b></p> <p><b>BIO CHOU FLEUR &amp; GRUYERE</b> : Chou-fleur, crème, lait, emmental, roux blanc.</p> <p><b>TARTE TROPEZIENNE</b></p>	<p>Poisson, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, poisson, lait, crustacés, moutarde. Traces de : œuf.</p> <p>Lait, gluten. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait, gluten, œuf. Traces de : Fruits à coque, soja.</p>
Lundi 9	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>POTAGE MOULINEE LEGUMES DU POTAGER BIO</b> : Gluten, soja, lait, céleri. Traces de : Fruits à coque, moutarde, lupin, œuf.</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>BIO YAOURT NATURE BRASSÉ</b></p>	<p>Gluten, céleri.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, soja. Traces de : Fruits à coque, œuf, céleri, moutarde, arachide.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 10	<p><b>SAUCISSES DE TOULOUSE</b> <b>SP. SAUCISSES VOLAILLE</b></p> <p><b>PURÉE BLANCHE</b> : Purée de pommes de terre, lait, beurre.</p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 11	<p><b>ESCALOPE DE POULET À LA NORMANDE</b> : Poulet, champignons, roux blanc, margarine, bouillon de volaille, crème.</p> <p><b>BIO HARICOTS VERTS</b> : Haricots verts, ail, échalote, beurre.</p> <p><b>CARRÉ DE L'EST</b></p> <p><b>CREME DESSERT CHOCOLAT</b></p>	<p>Gluten, lait.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait.</p>

## INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Jeudi 12	<p><b>SAL DE TORTIS A LA VACHE QUI RIT</b> : Semoule de blé dur, crème, fromage, ciboulette, échalotes.</p> <p><b>DOS DE CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE</b> : Cabillaud, beurre, sauce hollandaise.</p> <p><b>EPINARDS AU BEURRE</b> : Epinards, pommes de terre, oignons grillés, beurre, muscade, bouillon de légumes</p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Lait, gluten, œuf.</p> <p>Poisson, œuf, lait. Traces de : Soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p>
Vendredi 13	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL CAROTTES RAPEES MIMOSA VINAIG.BIO</b> : Œuf, carottes, vinaigrette.</p> <p><b>BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC</b> : Boulette de soja à la tomate et au basilic, sauce tomate aux légumes, coulis de tomate.</p> <p><b>BIO BOULGOUR SAFRANE</b> : Boulgour, champignons, petits pois, tomates, olives noires, poivron, beurre, huile d'olive, ail.</p> <p><b>MOELLEUX CHOCOLAT</b></p>	<p>Œuf, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.</p> <p>Soja. Traces de : lait, œuf, poisson, gluten, céleri, mollusques.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Moutarde, soja, sésame, céleri.</p> <p>Lait, œuf, soja, gluten.</p>
Lundi 16	<p><b>SAL CHOU ROUGE NOIX ET GRUYERE</b> : Chou rouge émincé, gruyère, cerneaux de noix, vinaigrette.</p> <p><b>BIO BOEUF EMINCE FACON STROGANOFF</b> : Bœuf, oignons, échalotes, paprika, bouillon de bœuf, huile de tournesol, jus de veau, crème, roux blanc.</p> <p><b>POMMES VAPEUR</b></p> <p><b>BIO PETITS SUISSES FRUITS</b></p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque.</p> <p>Lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 17	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>BIO RAVIOLIS AIL DES OURS AU PISTOU</b> : Ravioli, ail, basilic, huile d'olive.</p> <p><b>ST PAULIN</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruit à coque, soja, sésame.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 18	<p><b>SAL CELERI REMOULADE BIO</b> : Céleri, mayonnaise.</p> <p><b>BOUDIN BLANC DE VOLAILLE</b></p> <p><b>GRATIN DAUPHINOIS</b> : Pommes de terre, œuf, lait, crème, muscade, emmenthal.</p> <p><b>BIO FROMAGE BLANC CREME DE MARRON</b></p>	<p>Céleri, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites, œuf, gluten.</p> <p>Œuf, lait.</p> <p>Lait.</p>

# INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Jeudi 19	<p><b>MENU DE NOEL</b></p> <p><b>SALADE DE NOEL</b> : Salade, tomates, maïs, olives noires, mimolette, vinaigrette.</p> <p><b>FILET DE LIEU MEUNIERE</b> : Lieu, beurre, farine, échalote, persil, huile de tournesol.</p> <p><b>HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE</b> : Haricots verts, beurre.</p> <p><b>POMMES POTATOES WEDGES</b></p> <p><b>BUCHETTE PATISSIERE CHOCOLAT</b></p> <p><b>CLEMENTINES</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait.</p> <p>Poisson, gluten, lait.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Gluten, lait, œuf, soja. Traces de : Fruits à coque.</p>
Vendredi 20	<p><b>SAL BETTERAVE MAIS VINAIGRETTE BIO</b></p> <p><b>SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS</b> : Dinde, marrons, oignons, échalote, ail, concentré de tomate, roux blanc, bouillon de volaille, fond blanc de volaille, arôme.</p> <p><b>PURÉE DUBARRY</b> : Chou-fleur, pommes de terre, lait, beurre.</p> <p><b>TARTE MULTIFRUITES</b></p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf, lait, moutarde.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait, gluten, œuf.</p>
Lundi 23	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>BIO OMELETTE NATURE</b></p> <p><b>FRITES / KETCHUP</b></p> <p><b>BUCHE CHEVRE</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Lait, œuf.</p> <p>Traces de : Gluten, soja.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 24	<p><b>SAL BOULGOUR LEGUMES VERTS BIO</b> : Boulgour, haricots verts, concombres, petits pois, poivron vert, vinaigrette.</p> <p><b>BROCHETTES D'AGNEAU AUX EPICES DU SOLEIL</b></p> <p><b>FLAGEOLETS</b> : Flageolets, oignons, ail, beurre, jus de veau.</p> <p><b>BUCHE DE NOEL VANILLE</b></p>	<p>Gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja, sésame, céleri.</p> <p>Gluten, soja, lait. Traces de : Céleri, moutarde, œuf.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Soja, céleri, œuf, moutarde.</p> <p>Gluten, lait, œuf, soja.</p>
Jeudi 26	<p><b>COLIN FILET A L'ANGLAISE</b> : Colin, beurre.</p> <p><b>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES</b> : Pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignon, beurre.</p> <p><b>BIO EMMENTAL</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Poisson, lait</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>

## INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Vendredi 27	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>SAL DE FÈVES AU CONCOMBRE ET FETA</b> : Concombre, tomates, <b>fèves</b>, féta, vinaigrette.</p> <p><b>COUSCOUS AU BEURRE &amp; PETITS POIS ALT</b> : Semoule de blé, petits pois, raisins secs, huile d'olive, beurre, bouillon de légumes.</p> <p><b>ANANAS AU SIROP</b></p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites, moutarde, lait.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait.</p> <p>Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p>
Lundi 30	<p><b>SALADE ENDIVES NOIX &amp; GRUYERE</b> : Endive, cerneaux de noix, gruyère, vinaigrette.</p> <p><b>BOEUF AUX OLIVES</b> : Bœuf, olives, oignons, échalote, huile de tournesol, roux blanc, jus de veau, bouillon de bœuf.</p> <p><b>BIO COQUILLETTE AU BEURRE</b></p> <p><b>BIO FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde, fruits à coque.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, céleri.</p> <p>Traces de : Soja, œuf, moutarde.</p> <p>Lait, gluten.</p> <p>Traces de : Soja, moutarde.</p>
Mardi 31	<p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <p><b>BIO CEREALES GOURMANDES ALT</b> : Blé, soja, orge, avoine, seigle, riz, beurre, macédoine de légumes, bouillon de légumes.</p> <p><b>BIO BABYBEL</b></p> <p><b>CREME DESSERT PRALINE</b></p>	<p>Gluten, soja, lait, céleri.</p> <p>Traces de : Fruits à coque, moutarde, lupin, œuf.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait, fruits à coque.</p>

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