

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

COMPOSITION DES FONDS 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>Janvier 2025</i>	<i>Allergènes</i>
Jeudi 2	MENU ALTERNATIF BIO RAVIOLIS LEGUMES DU SOLEIL ALT : Ravioli, beurre. ST PAULIN BIO FRUIT DE SAISON	Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque, sésame, soja. Lait.
Vendredi 3	SAL CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BIO CABILLAUD A LA CALAISIEENNE : Cabillaud, champignons, beurre, chapelure. PUREE DE PATATES DOUCES TARTE A LA NOIX DE COCO	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites Poisson, gluten, lait. Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri. Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque.
Lundi 6	MENU ALTERNATIF LASAGNE AUX LEGUMES : semoule de blé, œufs, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, lait, emmental, huile de colza. BIO CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON	Gluten, œuf, lait. Traces de : Poisson, soja. Lait.

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Mardi 7	<p>SAL CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE A L'ANCIENNE</p> <p>BIO BULLBEEF SAUCE TOMATE : Boulette de bœuf, sauce tomate provençale.</p> <p>POMMES POTATOES WEDGES</p> <p>BIO YAOURT FRAMBOISE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten. Traces de : Œuf, lait, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 8	<p>SALADE DOUCEUR AU FROMAGE : Mache, leerdammer, noix, tomates, vinaigrette.</p> <p>SAUTÉ DE DINDE MARENGO : Dinde, champignons, tomates, roux blanc, concentré de tomate, bouillon de volaille</p> <p>BIO RIZ BLANC : Riz, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, fruits à coque, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, soja, sésame, œuf, céleri, moutarde.</p>
Jeudi 9	<p>SAL CELERI REMOULADE BIO : Céleri, mayonnaise.</p> <p>COLIN SAUCE NANTUA : Colin, crème, roux blanc, fumet de poisson, bisque de homard, concentré de tomate, fumet de crustacés.</p> <p>POMMES FONDANTES : Pommes de terre grenailles, huile de tournesol, margarine.</p> <p>BIO PETITS SUISSES NATURE</p>	<p>Céleri, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, poisson, crustacés, anhydride sulfureux/sulfites, mollusques. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 10	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>AIGUILLETES DE BLÉ CAROTTES</p> <p>BIO CHOU FLEUR A LA CREME : Chou-fleur, pommes de terre, roux blanc, crème, lait.</p> <p>BRIE</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p>Œuf, gluten.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf, fruits à coque.</p>
Lundi 13	<p>POTAGE LEGUMES VARIES BIO : carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri-rave, choux-fleurs, poireaux, huile d'olive, amidon de blé.</p> <p>HACHIS PARMENTIER : Bœuf haché, purée de pommes de terre, beurre, lait, chapelure, emmenthal, margarine.</p> <p>BIO FROMAGE BLANC</p>	<p>Gluten, céleri.</p> <p>Lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 14	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL LENTILLES A LA FETA : Lentilles vertes, carottes, tomates, feta, bouillon de légumes, vinaigrette.</p> <p>QUICHE AUX TROIS FROMAGES (ALT)</p> <p>BIO HARICOTS VERTS : Haricots verts, beurre.</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 : Crustacés, céleri, mollusques, moutarde, poisson.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Mercredi 15	<p>SALADE DU SOLEIL MIMOLETTE : Maïs, poivrons, tomates, mimolette, fèves, vinaigrette.</p> <p>MITONNÉE DE VEAU : Veau, roux blanc, crème, jus de veau.</p> <p>BIO MACARONIS AU FROMAGE : Semoule de blé dur, beurre, emmenthal.</p> <p>BIO YAOURT BRASSE FRUITS MIXES</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 16	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL COMPOSEE VINAIGRETTE : Maïs, soja, tomates, gruyère, vinaigrette.</p> <p>BIO NUGGETS DE POIS CHICHES</p> <p>FRITES</p> <p>KETCHUP</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Soja, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten Traces de : Céleri, fruits à coque, moutarde.</p> <p>Traces de : Gluten, soja, moutarde.</p>
Vendredi 17	<p>SAL DE TORTIS BIO A LA CREME : Semoule de blé dur, crème.</p> <p>SAUMON AU BEURRE CITRONNÉ : Saumon, sauce au beurre citronné.</p> <p>POIREAUX CREME AU GRATIN : Poireaux, crème, emmenthal.</p> <p>GAUFRE AU SUCRE</p>	<p>Gluten, lait. Traces de : Soja, moutarde.</p> <p>Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p>
Lundi 20	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL DE POIS CHICHES & FETA : Tomates, poivrons, petits pois, carottes, pois chiches, féta, vinaigrette.</p> <p>BIO OMELETTE NATURE</p> <p>COQUILLETES À LA TOMATE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, Lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Œuf, lait.</p> <p>Gluten, œuf Traces de : Soja ; lait, céleri, moutarde.</p>
Mardi 21	<p>POULET SAUCE POULETTE : Poulet, champignons, poireaux, carottes, lait, roux blanc, bouillon de volaille, crème.</p> <p>JARDINIÈRE DE LÉGUMES : Macédoine de légumes, pommes de terre, oignons grillés, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>BUCHE CHEVRE</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>Gluten, lait.</p> <p>Céleri, gluten, lait. Traces de : Œuf, soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Mercredi 22	<p>SAL COLESLAW : Chou blanc, carottes, crème.</p> <p>BIO BOEUF EMINCE BRAISE : Bœuf, bouillon de bœuf, oignons, huile de tournesol, roux blanc, carottes, jus de veau, tomates, arômes.</p> <p>BIO EBLY AUX LEGUMES BIO : Perles de blé, ratatouille, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>BIO PETITS SUISSES FRUITS</p>	<p>Lait.</p> <p>Céleri, anhydride sulfureux/sulfites, gluten, lait. Traces de : œuf, soja, moutarde.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 23	<p>SALADE PANACHEE GRUYERE ET NOIX : Salade, gruyère, noix, vinaigrette.</p> <p>BRANDADE DE MORUE AU GRATIN : Brandade de morue, emmental, chapelure.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque.</p> <p>Poisson, lait, gluten, soja. Traces de : œufs, crustacés, mollusques, céleri, moutarde.</p>
Vendredi 24	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL POIREAUX A LA CREME</p> <p>TOMATES FARCIES VEGETARIENNES : Tomates farcies, bouillon de légumes, riz, sauce tomate aux légumes (<i>basilic, carottes, oignon, céleri</i>), huile de tournesol.</p> <p>BIO TARTE AUX POMMES</p>	<p>Lait.</p> <p>Céleri, gluten, œuf. Traces de : Lait, soja.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque, soja</p>
Lundi 27	<p>SAL DE CROZET AUTOMNALE BIO : Crozets, pommes, noix, tomates, mimolette, vinaigrette.</p> <p>SAUCISSE DE VOLAILLE</p> <p>BIO LENTILLES AU JUS : lentilles vertes, oignons grillés, carottes, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque, œuf. Traces de : Soja.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p>
Mardi 28	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>FRIAND FROMAGE</p> <p>BIO RIZ PIEMONTAIS : Riz, champignons, emmental, beurre, bouillon de légumes, sauce tomate aux légumes.</p> <p>BIO YAOURT MYRTILLES</p>	<p>Gluten, lait. Traces de : fruits à coque, œuf, soja.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, soja, sésame, œuf, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 29	<p>SLADE DE PERLES AU GRUYERE : Perles de blé, maïs, carottes, gruyère, vinaigrette.</p> <p>POULET AU CITRON : Poulet, champignons, citron, jus de poulet, fond blanc de volaille, roux blanc, bouillon de volaille.</p> <p>BIO COURGETTES/POMMES DE TERRE : Courgettes, pommes de terre, oignons grillés, curry</p> <p>BIO FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>Gluten, moutarde, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja, œuf.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : œuf, lait, moutarde.</p> <p>Gluten, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Jeudi 30	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL MULTI LEGUMINEUSE : Lentilles, pois chiches, fèves, maïs, mimolette, vinaigrette.</p> <p>QUENELLES SAUCE FORESTIERE : Quenelles lyonnaise nature, champignons, carottes, oignons, ail, roux blanc, bouillon de légumes, arôme.</p> <p>PURÉE DE CELERI : Céleri, purée de pommes de terre, beurre, lait.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, œuf. Traces de : Céleri, soja, moutarde, crustacés, poisson.</p> <p>Céleri, lait, anhydride sulfureux/sulfites</p>
Vendredi 31	<p>SAL CAROTTES AUX RAISINS SECS : Carottes, raisins secs, vinaigrette.</p> <p>FILET DE COLIN A L'ANGLAISE : Colin, beurre.</p> <p>EPINARDS A LA CREME : Epinards, pommes de terre, roux blanc, crème, lait.</p> <p>TARTE BOURDALOUE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, beurre.</p> <p>Gluten, 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.