

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

COMPOSITION DES FONDS DE SAUCES	<p style="text-align: center; color: blue;"> <i>Roux blanc</i> : gluten <i>Jus de veau</i> : gluten, lait. Traces d'œuf, céleri, soja, moutarde <i>Bouillon de volaille</i> : N/A <i>Bouillon de bœuf</i> : N/A <i>Bouillon de légumes</i> : carottes, céleri. Traces d'œuf, lait, gluten <i>Jus de poulet</i> : traces de lait, œuf, céleri, gluten <i>Jus de rôti</i> : lait, traces de gluten, œuf, céleri, moutarde <i>Jus d'agneau</i> : gluten, lait, trace œuf, céleri, moutarde <i>Fond de blanc de volaille</i> : céleri. Traces de gluten, lait, œuf, moutarde <i>Fumet de poisson</i> : Poissons. Traces de gluten, lait, œuf, crustacés, mollusques, soja, céleri, moutarde <i>Sauce au beurre citronnée</i> : gluten, lait, anhydride sulfureux et sulfites. Traces de soja, œuf, céleri, moutarde </p> <p style="text-align: center; color: red;"> VINAIGRETTE : huile de tournesol, vinaigre, ciboulette, échalote, moutarde (sulfite, anhydride sulfureux) MAYONNAISE : œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites </p> <p> <i>Mollusques</i> : moules, Saint jacques, calamar. <i>Crustacés</i> : crevettes, crabe. PAIN : allergènes : gluten <i>Beurre</i> : issu du lait <i>Omelette</i> : œuf, lait <i>Fruits à coques</i> : toutes les noix, noisettes, amandes <i>Arachide</i> : huile <i>Fruit de l'arachide</i> : cacahuète </p>	
	Mars 2025	Allergènes
Lundi 3	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL CHOU FLEUR ST MORET AIL ET FINE HERBES : Chou-fleur, crème, saint moret.</p> <p>BIO CEREALE S GOURMANDES ALT : Blé, soja, orge, avoine, seigle, riz, beurre, macédoine de légumes, bouillon de légumes.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Gluten, soja, lait, céleri. Traces de : Fruits à coque, moutarde, lupin, œuf.</p>
Mardi 4	<p>MENU A THEME</p> <p>SALADE PANACHÉE CISELÉE : Salade, vinaigrette.</p> <p>CHEESEBURGER</p> <p>FRITES</p> <p>BEIGNET AUX POMMES</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, moutarde, soja, sésame.</p> <p>Gluten, œuf. Traces de : Fruits à coque, lait, soja.</p>
Mercredi 5	<p>RAVIOLIS VOLAILLE</p> <p>BUCHE CHEVRE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten. Traces de : Céleri, œuf.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Jeudi 6	<p>SAL PDT MIMOLETTE : Pommes de terre, mimolette, vinaigrette.</p> <p>DOS DE COLIN SCE CAFE DE PARIS : Colin, sauce café de paris.</p> <p>POEELE DE RATATOUILLE A L'HUILE D'OLIVE : tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon, concentré de tomate.</p> <p>BIO FROMAGE BLANC</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, gluten, lait, soja. Traces de : Céleri, moutarde, œuf.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 7	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>FARANDOLE LEGUMINEUSE MIMOLETTE BIO : Maïs, fèves, flageolets, mimolette, julienne.</p> <p>BIO RIZ AUX AMANDES (ALTERNATIF) : Riz, bouillon de légumes, amandes effilées, beurre.</p> <p>EPINARDS AU BEURRE Alt : Epinards en branches, beurre, oignons grillés, muscade, bouillon de légumes</p> <p>TARTE AU CITRON</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait, fruits à coque. Traces de : Gluten, soja, sésame, œuf, moutarde, céleri.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, fruits à coque.</p>
Lundi 10	<p>COUSCOUS POULET MERGUEZ : Semoule couscous, bouillon de volaille, cumin, raz-el-hanout, beurre, merguez, poulet, légumes couscous, concentré de tomate, bouillon de légumes.</p> <p>BRIE</p> <p>CREME DESSERT AU SPECULOS</p>	<p>Gluten, lait, céleri Traces de : œuf, soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait, gluten, soja.</p>
Mardi 11	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL LENTILLES A LA FETA BIO : Lentilles vertes, tomates, carottes, féta, bouillon de légumes, vinaigrette.</p> <p>BIO OMELETTE NATURE : Œufs, beurre.</p> <p>POMMES AILLÉES & PERSILLÉES</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri.</p> <p>Œuf, lait.</p>
Mercredi 12	<p>FRIAND FROMAGE</p> <p>AGNEAU ESTOUFFADE CH. DE PARIS : Agneau, champignons, roux blanc, carottes, crème, bouillon de bœuf.</p> <p>BIO PETITS POIS / CAROTTES : Petits pois, carottes, beurre, fond blanc, bouillon de légumes.</p> <p>BIO YAOURT BRASSE FRUITS MIXES</p>	<p>Gluten, lait. Traces de : Fruits à coque, œuf, soja.</p> <p>Gluten, lait, céleri. Traces de : Œuf.</p> <p>Lait, céleri. Traces de : Gluten, œuf, soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Jeudi 13	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL CHOU BLANC FRUITS & NOIX MIMOLETTE : chou, ananas, pommes, cerneaux de noix, mimolette, vinaigrette.</p> <p>BIO RAVIOLIS LEGUMES DU SOLEIL ALT</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, fruits à coque, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, sésame, fruits à coque.</p>
Vendredi 14	<p>CABILLAUD AU BEURRE CITRONNÉ : Cabillaud, sauce au beurre citronné.</p> <p>BIO HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE : Haricots verts, beurre.</p> <p>BIO CAMEMBERT</p> <p>TARTE NORMANDE</p>	<p>Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque.</p>
Lundi 17	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>LASAGNE AUX LEGUMES : semoule de blé, œufs, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, lait, emmental, huile de colza.</p> <p>BIO EMMENTAL</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, œuf, lait. Traces de : Poisson, soja.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 18	<p>SAL HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BIO</p> <p>BIO BOEUF EMINCE FACON STROGANOFF : Bœuf, bouillon de bœuf, roux blanc, paprika, crème, jus de veau.</p> <p>PURÉE BLANCHE</p> <p>BIO YAOURT AROMATISE PECHE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf, soja, moutarde.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 19	<p>SAL CRAQUANTE DE BOULGOUR BIO : Boulgour, tomates, poivron, carottes, radis, vinaigrette.</p> <p>AIGUILLETES DE POULET VALLEE D'AUGE : Poulet, roux blanc, pommes, crème, jus de veau.</p> <p>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES : Pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignon, beurre.</p> <p>BIO PETITS SUISSES NATURE</p>	<p>Gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja, sésame.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 20	<p>SALADE FROMAGERE : Batavia, gruyère, vinaigrette.</p> <p>COLIN FILET A L'ANGLAISE/CITRON : Colin, beurre, citron.</p> <p>BIO EBLY : Perles de blé, carottes, bouillon de volaille, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, lait.</p> <p>Gluten, lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS – ALLERGENES

Vendredi 21	<p>SAL CAROTTES RAPEES MIMOSA VINAIG.BIO : Carottes, œuf, vinaigrette.</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>COQUILLETES AU BEURRE</p> <p>GATEAU BASQUE</p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Crustacés, gluten, lait, moutarde, poisson. Traces de : Œuf.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque, soja.</p>
Lundi 24	<p>SAL MACARONIS AUX 2 FROMAGES BIO : Pâtes de blé, tomates, mimolette, gruyère, vinaigrette.</p> <p>BOEUF MODE : Bœuf, carottes, jus de veau, bouillon de bœuf, arôme, roux blanc.</p> <p>BIO YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>Gluten, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf, soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 25	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL BETTERAVE CRUE MIMOLETTE : Betterave rouge, mimolette, vinaigrette.</p> <p>BIO RIZ BLANC/LENTILLES AU JUS (ALT) : Riz, lentilles vertes, carottes, beurre, oignons grillés.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Soja, sésame.</p>
Mercredi 26	<p>SAL DE CROZET AUTOMNALE BIO : Crozets, tomates, pommes, cerneaux de noix, mimolette, vinaigrette.</p> <p>SAUTÉ DE DINDE : Dinde, roux blanc, bouillon de volaille, concentré de tomate, fond blanc de volaille, arôme.</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA BRETONNE : Haricots blanc tomate, roux blanc, concentré de tomate, tomate, beurre.</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>Gluten, œuf, fruits à coque, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf, lait, moutarde.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait. Traces de : Soja.</p>
Jeudi 27	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>GRATIN DE POTIRON PDT CAROTTES AU MASCARPONE</p> <p>ST PAULIN</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait. Traces de : Céleri, gluten, moutarde, soja.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Vendredi 28	<p>SAL CHAMPIGNONS FRAIS CREME BIO : Champignons de Paris, citron, crème.</p> <p>PAVE DE SAUMON GRILLE A L'OSEILLE SCOL : Saumon, oseille, fumet de poisson, roux blanc, crème.</p> <p>BIO CHOU FLEUR +GRUYERE : Chou-fleur, crème, roux blanc, lait, emmenthal.</p> <p>TARTE AUX FRAMBOISES</p>	<p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri, crustacés, œuf, soja, céleri, moutarde, mollusques</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, fruits à coque.</p>
Lundi 31	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL CELERI REMOULADE BIO : Céleri, mayonnaise.</p> <p>BIO RAVIOLES EMMENTAL SAUCE FROMAGERE : Ravioles au fromage, roux blanc, lait, vache-qui-rit.</p> <p>POEEE BROCOLIS/CHAMPIGNONS</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Céleri, moutarde, œuf, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p> <p>Traces de : Céleri.</p>

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