

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. Traces d'œuf, lait, gluten, soja, céleri, moutarde. 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 : moutarde, anhydride sulfureux/ sulfite 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>Avril 2025</i>	<i>Allergènes</i>
Mardi 1er	<p>SAL CHOU ROUGE AUX POMMES ET NOIX : Chou rouge, pomme, cerneaux de noix, vinaigrette.</p> <p>BOEUF BRAISÉ : Bœuf, oignons, carottes, tomates, bouillon de bœuf, roux blanc, jus de veau.</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS : Pommes de terre, emmenthal, crème, œuf, lait, muscade.</p> <p>BIO YAOURT NATURE BRASSÉ</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque.</p> <p>Gluten, lait, céleri, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, soja, moutarde</p> <p>Lait, œuf.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 2	<p>SAL POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE VIENNOISE : Filet de dinde pané.</p> <p>BIO TORTIS AU GRUYERE : Pâtes, emmenthal, beurre.</p> <p>FLAN CAMEL BIO</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, œuf. Traces de : Soja</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Jeudi 3	<p>SAL DE PÂTES A LA CREME BIO</p> <p>CABILLAUD SAUCE ARMORICAINE : Cabillaud, tomates, beurre, roux blanc, crème, bisque de homard, fumet de poisson.</p> <p>BIO BROCOLIS : Brocolis, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, gluten. Traces de : Soja, moutarde.</p> <p>Poisson, gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, crustacés. Traces de : Céleri, moutarde, œuf, soja, mollusques.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 4	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL MULTI LEGUMINEUSES MIMOLETTE : Fèves, maïs, pois chiches, lentilles vertes, carottes, mimolette, vinaigrette.</p> <p>BIO RAVIOLIS AIL DES OURS AU PISTOU : Raviolis, beurre, basilic, huile d'olive.</p> <p>TARTE AUX FRAISES</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait, gluten, œuf. Traces de : Fruits à coque, soja, sésame</p> <p>Gluten, lait, œuf, fruits à coque.</p>
Lundi 7	<p>BIO SPAGHETTIS BOLOGNAISE : Spaghetti, bœuf, carottes, basilic, coulis de tomate, sauce tomates, concentré de tomate.</p> <p>BIO CAMEMBERT</p> <p>CREME DESSERT PRALINE</p>	<p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait, fruits à coque.</p>
Mardi 8	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL BOULGOUR LEGUMES VERTS BIO : Bulgour, haricots verts, concombre, petits pois, poivron, vinaigrette.</p> <p>BIO OMELETTE</p> <p>HARICOTS BEURRE À L'AIL DOUCE : Haricots beurre, beurre, ail, persil.</p> <p>BIO FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>Gluten, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja, sésame, céleri.</p> <p>Œuf, lait.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 9	<p>SAL WALDORF : Céleri, cerneaux de noix, raisins secs, pommes, crème, mayonnaise, curry.</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU : Veau, champignons, poireaux, roux blanc, carottes, crème, citron, rizdor, oignons.</p> <p>BIO RIZ BLANC : Riz, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Céleri, lait, moutarde, œuf, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, soja, sésame, œuf, céleri, moutarde.</p>
Jeudi 10	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>BIO CEREALES GOURMANDES ALT : Semoule de blé, soja, orge, avoine, seigle, riz, macédoine de légumes, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>KIRI</p> <p>COUPELLE D'ANANAS EN CUBES AU SIROP LEGER</p>	<p>Gluten, soja, lait, céleri. Traces de : Fruits à coque, lupin, œuf, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Vendredi 11	<p>SAL CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BIO</p> <p>COLIN FILET A L'ANGLAISE/CITRON : Filet de colin, beurre, citron.</p> <p>BIO CHOU FLEUR SAUCE FROMAGERE : Chou-fleur, lait, fromage, roux blanc</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait, poisson.</p> <p>Lait, gluten. Traces de : Céleri.</p> <p>Gluten, lait, œuf, soja. Traces de : Fruits à coque, arachide.</p>
Lundi 14	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>OEUF GRIBICHE BIO : Œuf, mayonnaise, capres, cornichons, estragon, cerfeuil</p> <p>CHILI SIN CARNE : Egrené végétarien, maïs, poivrons, haricots rouges, riz, concentré de tomate, cumin, roux blanc, harissa, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>BIO PETITS SUISSES NATURE</p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Mardi 15	<p>POULET SAUTE CHASSEUR : Poulet, tomates, champignons, roux blanc, concentré de tomate, jus de veau, jus de poulet.</p> <p>PUREE DE PANAIS GRATINEE : Panais, pommes de terre, crème, beurre, emmenthal.</p> <p>BUCHE CHEVRE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites, gluten, lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 16	<p>SAL CONCOMBRE A LA CRETOISE : Concombre, fromage blanc, crème, olives noires, féta.</p> <p>LAMB ROLL SAUCE TOMATE : Boulettes d'agneau, sauce tomate.</p> <p>BIO EBLY AUX LEGUMES BIO : Perles de blé, ratatouille, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>BIO YAOURT AROMATISE FRAMBOISE</p>	<p>Lait.</p> <p>Gluten, soja. Traces de : Œuf, lait, céleri, moutarde.</p> <p>Lait, gluten. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 17	<p>SAL DE CROZET AUTOMNALE MIMOLETTE BIO : Crozets, pommes, cerneaux de noix, tomates, mimolette, vinaigrette.</p> <p>CABILLAUD A LA CALAISIEENNE : Cabillaud, champignons, beurre, chapelure</p> <p>ÉPINARDS À LA CRÈME : Epinards, pommes de terre, lait, roux blanc, crème.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, fruits à coque, gluten, œuf. Traces de : Soja.</p> <p>Poisson, lait, gluten.</p> <p>Gluten, lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Vendredi 18	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL LENTILLES AUX CRUDITES MIMOLETTE : Lentilles, tomates, concombre, poivron, oignon, mimolette, bouillon de légumes, vinaigrette</p> <p>BIO CEREALES GOURMANDES ALT : Semoule de blé, soja, orge, avoine, seigle, riz, macédoine de légumes, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>TARTE AUX POMME/RHUBARBE</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, gluten, soja, céleri.</p> <p>Gluten, soja, lait, céleri. Traces de : Fruits à coque, lupin, œuf, moutarde.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque.</p>
Mardi 22	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>CAPPELLETIS AU BEURRE ALT : Pâtes aux œufs, farce fromage, beurre.</p> <p>PONT L'EVEQUE</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Crustacés, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 23	<p>SAL COLESLAW : Chou blanc, carottes, crème.</p> <p>STEAK HACHE GRILLE</p> <p>PUREE DE PATATES DOUCES</p> <p>BIO YAOURT BRASSE FRUITS MIXES</p>	<p>Lait.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 24	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL DE TOMATE VINAIGRETTE BIO</p> <p>BIO FALAFEL SAUCE CITRONNEE : Falafel de pois chiches, blé, maïs, épinards, sauce au beurre citronné.</p> <p>BIO BOULGOUR : Boulgour de blé, petits pois, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri, fruits à coque, moutarde, œuf, soja.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Moutarde, soja, sésame, céleri, œuf.</p>
Vendredi 25	<p>Menu des P'tits Chefs de DAUDET</p> <p>SAL PANACHEE OEUF & MAÏS</p> <p>BIO SPAGHETTIS BOLOGNAISE : Spaghetti, bœuf, carottes, basilic, coulis de tomate, sauce tomates, concentré de tomate.</p> <p>BABYBEL</p> <p>TROPEZIENNE</p>	<p>Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : fruits à coque, soja.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Lundi 28	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>QUICHE AUX TROIS FROMAGES</p> <p>BIO HARICOTS VERTS : Haricots verts, beurre.</p> <p>BIO EMMENTAL</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Crustacés, céleri, mollusques, moutarde, poisson.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait.</p> <p>Lait, gluten.</p>
Mardi 29	<p>FILET DE MAQUEREAU</p> <p>BOEUF AUX OLIVES : Bœuf, olives vertes, bouillon de bœuf, roux blanc, jus de veau.</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>BIO FROMAGE BLANC</p>	<p>Poisson, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Œuf, soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 30	<p>SAL DE RIZ A LA PECHE ET MIMOLETTE BIO : Riz, pêches, raisins secs, tomates, mimolette, vinaigrette.</p> <p>POULET SAUCE POULETTE : Poulet, champignons, carottes, poireaux, roux blanc, lait, bouillon de volaille, crème</p> <p>JARDINIÈRE DE LÉGUMES : Macédoine de légumes, pommes de terre, beurre, bouillon de légumes, oignons grillés.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : Gluten, soja, sésame.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Gluten, lait, céleri. Traces de : Œuf, soja, moutarde.</p>

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