

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

COMPOSITION DES FONDS DE SAUCES	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 VINAIGRETTE : moutarde, anhydride sulfureux/ sulfite MAYONNAISE : œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites 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	
	Mai 2025	Allergènes
	MENU ALTERNATIF	
	SAL MACEDOINE VINAIGRETTE	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, céleri.
	RIZ FACON CANTONAISE VEGETARIEN : Riz, champignons, œuf, petits pois, sauce soja.	Soja, œuf. Traces de : Gluten, lait, poisson, crustacés, fruits à coque, sésame, mollusques, céleri, moutarde.
	COMPOTE DE POMMES	
	Lundi 5	
	BIO CHILI CON CARNE : Bœuf, poivrons, haricots rouges, cumin, harissa, beurre, roux blanc, jus de veau, riz.	Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, Traces de : Soja, sésame, œuf, céleri, moutarde.
	BRIE	Lait.
	BIO FRUIT DE SAISON	
Mardi 6	MENU ALTERNATIF	
	SAL DU SOLEIL : Maïs, tomates, poivrons, leerdammer, vinaigrette.	Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	BIO OMELETTE NATURE : œuf, beurre.	Œuf, lait.
	BIO COQUILLETES SAUCE TOMATE	Gluten, Traces de : Soja, moutarde, lait, œuf, céleri.
	BIO PETITS SUISSES FRUIT 50G	Lait.

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Mercredi 7	SAL COEUR DE BLE GRUYERE KETCHUP : Semoule de blé dur, gruyère, petits pois, tomates, mayonnaise, ketchup	Gluten, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : Soja, céleri.
	SAUTÉ DE VEAU FORESTIER : Veau, champignons, roux blanc, jus de veau.	Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.
	BIO PETITS POIS / CAROTTES : Petits pois, carottes, bouillon de légumes, beurre, fond blanc de volaille.	Lait, céleri. Traces de : Gluten, lait, œuf, soja, moutarde.
	BIO FRUIT DE SAISON	
Vendredi 9	SALADE PANACHÉE CISELÉE : Salade, vinaigrette.	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	RAVIOLIS AUX FROMAGES	Gluten, lait. Traces de : œuf.
	BROWNIE	Fruits à coque, gluten, œuf.
Lundi 12	MENU ALTERNATIF	
	LASAGNE AUX LEGUMES : semoule de blé, œufs, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, lait, emmental, huile de colza.	Gluten, œuf, lait. Traces de : Poisson, soja. .
	CARRE DE L'EST	Lait.
	BIO FRUIT DE SAISON	
Mardi 13	RADIS BEURRE	Lait.
	CORDON BLEU	Gluten, lait. Traces de : Œuf, céleri.
	PURÉE BLANCHE : Purée de pommes de terre, lait, beurre.	Anhydride sulfureux/sulfites, lait.
	BIO CREME DESSERT VANILLE	Lait.
Mercredi 14	SAL DE RIZ VINAIGRETTE BIO : Riz, tomates, olives noires, gruyère, vinaigrette.	Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : gluten, soja, sésame.
	ESCALOPE DE POULET SCE CAFE DE PARIS : Poulet, bouillon de volaille, sauce aux épices café de Paris (<i>coriandre, cumin, curcuma, poivre, anis, cannelle, graines de fenouil, gingembre, racine de livèche, poivre de cayenne, piment de la Jamaïque, paprika, estragon, thym, marjolaine, romarin, persil</i>).	Gluten, lait, soja. Traces de : œuf, céleri, moutarde.
	POELEE PRINTANIERE : Carottes, haricots, choux fleur, brocolis, beurre.	Lait.
	BIO FROMAGE BLANC	Lait.
Jeudi 15	SAL DE TORTIS A LA CREME BIO	Gluten, lait. Traces de : Soja, moutarde.
	DOS DE COLIN SCE HOLLANDAISE	Poisson, lait, œuf. Traces de : Gluten, soja, céleri, moutarde.
	EPINARDS AU BEURRE ET PDT : Epinards, pommes de terre, beurre, bouillon de légumes, oignons grillés, muscade.	Gluten, lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.
	BIO FRUIT DE SAISON	

INFORMATIONS AUX PARENTS— ALLERGENES

Vendredi 16	MENU ALTERNATIF	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	COUSCOUS ET LEGUMES : Semoule de blé, beurre, légumes à couscous, concentré de tomate, bouillon de légumes, cumin, raz-el-hanout, arôme	Lait, céleri, gluten, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, soja, moutarde.
	ST PAULIN	Lait.
	GRILLÉ AUX ABRICOTS	Gluten, œuf. Traces de : Fruits à coque, lait, soja.
Lundi 19	SAL TORSADÉ FROMAGE BLANC CRUDITES BIO : Pâtes, poivrons, tomates, fromage blanc, mayonnaise, basilic, vinaigre de framboise	Gluten, lait, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Soja.
	BLANQUETTE DE DINDE FORESTIERE : Dinde, champignons, poireaux, carottes, fond blanc de volaille, crème, bouillon de volaille, roux blanc.	Gluten, céleri, lait. Traces de : œuf, moutarde.
	HARICOTS GRAINS PANACHÉS : Haricots blancs, flageolets, bouillon de légumes, beurre,	Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri, moutarde.
	BIO FRUIT DE SAISON	
Mardi 20	MENU ALTERNATIF	
	FARANDOLE LEGUMINEUSES A L'ANCIENNE BIO : Maïs, tomate, fèves, flageolets, vinaigrette à l'ancienne.	Anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.
	GRATIN DE CHOU FLEUR ET PDT ALT : Choux-fleurs, pommes de terre, lait, roux blanc, crème, emmenthal.	Lait, gluten. Traces de : Céleri.
	BIO YAOURT AROMATISÉ PÊCHE	Lait.
Mercredi 21	SAL CHOU FLEUR VINAIGRETTE	Anhydride sulfureux/sulfites, moutarde. Traces de : Céleri.
	BIO BOEUF ÉMINCÉ À LA TOMATE : Bœuf, carottes, tomates, roux blanc, concentré de tomate, bouillon de bœuf.	Gluten, céleri Traces de : Œuf, lait.
	PURÉE BLANCHE	Lait, anhydride sulfureux/sulfites.
	BIO FRUIT DE SAISON	
Jeudi 22	MENU ALTERNATIF	
	BIO RAVIOLIS AIL DES OURS BEURRE : Raviolis champignon ail des ours, beurre.	Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, fruits à coque, sésame.
	BUCHÉ CHEVRE	Lait.
	CRÈME DESSERT CARAMEL VRAC	Lait. Traces de : Fruits à coque

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Vendredi 23	SAL CAROTTES RAPEES MIMOSA VINAIG.BIO : Carottes, œufs, vinaigrette.	Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	SAUMON AU BEURRE CITRONNÉ	Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites, poisson. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde
	BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES : Choux-fleurs, printanière de légumes, beurre.	Lait. Traces de : Céleri.
	FLAN PATISSIER	Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque, sésame, soja.
Lundi 26	MENU ALTERNATIF	
	BIO SPAGHETTIS BOLOGNAISE EGRENE VEGETAL (ALT) : Spaghettis, égrené végétarien, carottes, coulis de tomate, beurre, basilic,	Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Moutarde, soja.
	CAMEMBERT	Lait.
Mardi 27	BIO FRUIT DE SAISON	
	SAL DE TOMATES AU FETA BIO : Tomates, fêta, vinaigrette citron.	Lait, anhydride sulfureux/sulfites
	POULET WINGS THYM CITRON	
	POMMES NOISETTES	Traces de : Lait, gluten.
Mercredi 28	BIO YAOURT BRASSE FRUITS MIXES	Lait.
	SAL CONCOMBRES A L'ANETH : Concombre, crème, aneth.	Lait.
	GOULASH DE BŒUF : Bœuf, tomates, roux blanc, paprika, jus de veau.	Gluten, lait. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.
	ESTOUFFADE DE P DE T/CAROTTES : Pommes de terre, carottes, jus de veau, beurre.	Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri, moutarde, œuf, soja.
	BIO FRUIT DE SAISON	

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