

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>Jun 2025</i>	<i>Allergènes</i>
Lundi 2	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL LENTILLES A LA FETA BIO : Lentilles, tomates, carottes, oignons, feta, bouillon de légumes, vinaigrette.</p> <p>AIGUILLETES DE BLÉ CAROTTES</p> <p>POELEE DE RATATOUILLE A L'HUILE D'OLIVE : tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon, concentré de tomate.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri.</p> <p>Œuf, gluten.</p>
Mardi 3	<p>MELON BIO</p> <p>BROCHETTE D'AGNEAU A LA RUSSE : Agneau, oignon, citron.</p> <p>FLAGEOLETS EN PERSILLADE : Flageolets, oignon, beurre, jus de veau.</p> <p>BIO YAOURT BRASSÉ ABRICOTS</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, Lait. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 4	<p>SAL CONCOMBRES AU PAPRIKA : Concombre, paprika, fromage blanc</p> <p>SAUTÉ DE DINDE : Dinde, oignon, concentré de tomate, fond blanc de volaille, bouillon de volaille, roux blanc, arôme.</p> <p>BIO CHOU FLEUR & GRUYERE : Chou-fleur, crème, lait, roux blanc, emmental.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lait</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : Moutarde, lait, œuf.</p> <p>Lait, gluten. Traces de : Céleri.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Jeudi 5	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>QUICHE PROVENCALE (ALT)</p> <p>COURGETTES À L'ITALIENNE : Courgettes, pommes de terre, sauce tomate.</p> <p>BIO FROMAGE BLANC</p>	<p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Crustacés, poisson, céleri, moutarde, mollusques.</p> <p>Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 6	<p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>BIO RIZ PILAF : Riz, beurre, bouillon de légumes, oignon.</p> <p>BRIE</p> <p>TARTE MULTIFRUITES</p>	<p>Crustacés, gluten, lait, moutarde, poisson. Traces de : Œuf.</p> <p>Lait, céleri. Traces de : Gluten, œuf.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : Fruits à coque</p>
Mardi 10	<p>SAL CELERI REMOULADE BIO : Céleri, mayonnaise.</p> <p>BOEUF BRAISÉ : Bœuf, oignons, carottes, tomates, bouillon de bœuf, roux blanc, jus de veau.</p> <p>BIO MACARONIS : Semoule de blé dur, beurre.</p> <p>BIO YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>Céleri, moutarde, œuf, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, céleri, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, soja, moutarde.</p> <p>Gluten. Traces de : Soja, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Mercredi 11	<p>SAL DE TOMATE VINAIGRETTE BIO</p> <p>AIGUILLETTE DE POULET COLOMBO : Poulet, oignon, épices colombo, citron, bouillon de volaille, crème, roux blanc.</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS POMMES DE TERRE : Brocolis, pommes de terre, crème, fromages.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Lait. Traces de : Céleri, gluten, moutarde, soja.</p>
Jeudi 12	<p>SAL DE CONCHIGLIES AU LEERDAMMER : Pâtes, tomates, leerdammer, vinaigrette.</p> <p>DOS DE COLIN A L'ANGLAISE : Colin, beurre.</p> <p>BIO CAROTTES AU JUS : Carottes, oignon, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>BIO YAOURT BRASSE FRUITS MIXES</p>	<p>Gluten, lait, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>Poisson, lait.</p> <p>Lait. Traces de : Gluten, œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 13	<p>MENU ALTERNATIF</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>VACHE-QUI-RIT</p> <p>FRAISES AU SUCRE</p>	<p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Lundi 16	<p>PATE CROUTE DE VOLAILLE</p> <p>BOEUF AUX OLIVES : Bœuf, olives, oignons, échalote, huile de tournesol, roux blanc, jus de veau, bouillon de bœuf.</p> <p>PURÉE CRECY : Purée de pommes de terre, purée de carottes, lait, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, lait. Traces de : Œuf, poisson, crustacés, fruits à coque, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, céleri. Traces de : Soja, œuf, moutarde.</p> <p>Lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Céleri.</p>
Mardi 17	<p>SAL BERLINOISE VOLAILLE GRUYERE A L'ANCIENNE : Chou blanc, gruyère, dinde, vinaigrette.</p> <p>SAUTE DE PORC FAÇON MARENGO : Porc, champignons, roux blanc, jus de porc, tomates, concentré de tomate, oignon.</p> <p>SP.SAUTE DE VEAU MARENGO* : Veau, champignons, roux blanc, jus de veau, tomates, concentré de tomate, oignon.</p> <p>BIO COQUILLETES AU BEURRE</p> <p>BIO PETITS SUISSES AUX FRUITS</p>	<p>Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, céleri, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, soja, moutarde.</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>
Mercredi 18	<p>SAL DE RIZ A LA PECHE ET MIMOLETTE BIO : Riz, pêche, raisins secs, mimolette, tomates, vinaigrette.</p> <p>POULET SAUCE POULETTE : Poulet, champignons, carottes, poireaux, roux blanc, lait, bouillon de volaille, crème</p> <p>BIO HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE : Haricots verts, beurre.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Anhydride sulfureux/sulfites, moutarde, lait. Traces de : Gluten, soja, sésame.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Lait.</p>
Jeudi 19	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL CAROTTES RAPEES 1/2 ŒUF : Carottes, œuf, vinaigrette.</p> <p>BOULETTES DE LENTILLES SCE TOMATE : Boulettes de lentilles (<i>lentilles vertes, semoules (maïs, blé), carottes, oignons, choux-fleurs, Herbes de Provence, Menthe</i>), coulis de tomate, sauce tomate aux légumes.</p> <p>BIO BOULGOUR SAFRANE : Boulgour, champignons, tomates, olives noires, bouillon de volaille, beurre, poivrons, petits pois.</p> <p>BIO FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, œuf.</p> <p>Gluten. Traces de : Céleri, fruits à coque, moutarde.</p> <p>Gluten, lait. Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 20	<p>SAL BROCOLIS A LA CREME BIO</p> <p>DOS DE CABILLAUD SCE CAFE DE PARIS</p> <p>POMMES FONDANTES</p> <p>GLACE SUNDAE CHOCOLAT SAUCE CHOCOLAT</p>	<p>Lait.</p> <p>Poisson, gluten, soja, lait. Traces de : Céleri, œuf, moutarde.</p> <p>Lait, fruits à coque.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Lundi 23	<p>STEAK HACHE GRILLE/KETCHUP</p> <p>POMMES POTATOES WEDGES</p> <p>BUCHE CHEVRE</p> <p>CREME DESSERT PRALINE</p>	<p>Lait.</p> <p>Lait, fruits à coque.</p>
Mardi 24	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>SAL CAMARGUAISE : Carottes, concombres, maïs, riz, vinaigrette.</p> <p>BIO OMELETTE NATURE</p> <p>BIO PETITS POIS / CAROTTES : Petits pois, carottes, bouillon de légumes, beurre, fond blanc, oignon.</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Œuf, lait.</p> <p>Céleri, lait.</p> <p>Traces de : Gluten, œuf, soja, moutarde.</p>
Mercredi 25	<p>SALADE COMPOSEE D'ETE : Tomates cerises, salade composée, olives vertes, maïs, raisins secs, vinaigrette.</p> <p>FILET DE POULET NORMANDE : Filet de poulet, champignons, carottes, lait, beurre, crème, roux blanc, bouillon de volaille.</p> <p>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>GLACE CORNET FRAISE</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, soja, fruits à coque.</p>
Jeudi 26	<p>PASTEQUE BIO</p> <p>CABILLAUD MAYONNAISE : Cabillaud, tomates, olives, mayonnaise.</p> <p>SALADE PIEMONTAISE P.DE TERRE MAISON : Pommes de terre, tomates, petits pois, olives, œufs, mayonnaise, crème.</p> <p>BIO PETITS SUISSES NATURE</p>	<p>Poisson, œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Œuf, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Traces de : Céleri.</p> <p>Lait.</p>
Vendredi 27	<p>SAL ASPERGES BLANCHE ET VERTES VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE DINDE FACON CHIPOLATA</p> <p>BIO LENTILLES AU JUS : Lentilles, oignon, carottes, oignons grillés, beurre, bouillon de légumes.</p> <p>TARTE AUX FRAMBOISES</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait.</p> <p>Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p> <p>Traces de : Soja, fruits à coque</p>
Lundi 30	<p>ROTI DE DINDE AU JUS : Rôti de dinde aux herbes, roux blanc, oignon, jus de rôti, jus de veau.</p> <p>BIO EBLY AUX LEGUMES BIO : Perles de blé, ratatouille, bouillon de légumes, beurre.</p> <p>CARRÉ DE L'EST</p> <p>BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait.</p> <p>Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait, gluten.</p> <p>Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.</p> <p>Lait.</p>

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