

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

COMPOSITION DES FONDS DE SAUCES	<p>Roux blanc : gluten</p> <p>Jus de veau : gluten, lait. Traces d'œuf, céleri, soja, moutarde</p> <p>Bouillon de volaille : N/A</p> <p>Bouillon de bœuf : N/A</p> <p>Bouillon de légumes : carottes, céleri. Traces d'œuf, lait, gluten</p> <p>Jus de poulet : traces de lait, œuf, céleri, gluten</p> <p>Jus de rôti : lait, traces de gluten, œuf, céleri, moutarde</p> <p>Jus d'agneau : gluten, lait, trace œuf, céleri, moutarde</p> <p>Fond de blanc de volaille : céleri. Traces de gluten, lait, œuf, moutarde</p> <p>Fumet de poisson : Poissons. Traces de gluten, lait, œuf, crustacés, mollusques, soja, céleri, moutarde</p> <p>Sauce au beurre citronnée : gluten, lait, anhydride sulfureux et sulfites. Traces de soja, œuf, céleri, moutarde</p> <p>VINAIGRETTE : huile de tournesol, vinaigre, moutarde (sulfite, anhydride sulfureux)</p> <p>MAYONNAISE : œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites</p> <p>Mollusques : moules, Saint jacques, calamar.</p> <p>Crustacés : crevettes, crabe.</p> <p>PAIN : allergènes : gluten</p> <p>Beurre : issu du lait</p> <p>Omelette : œuf, lait</p> <p>Fruits à coques : toutes les noix, noisettes, amandes</p> <p>Arachide : huile</p> <p>Fruit de l'arachide : cacahuète</p>	
	Janvier 2026	Allergènes
Vendredi 2	<p>SAL POIREAUX A LA CREME</p> <p>DOS DE CABILLAUD A L'ANGLAISE</p> <p>POMMES ROND.AILLEES/PERSILLEE</p> <p>BEIGNET AUX POMMES</p>	<p>Lait.</p> <p>Poisson, lait.</p> <p>Gluten, œuf.</p> <p>Traces de : Fruits à coque, lait, soja.</p>
Lundi 5	<p>STEAK HACHE</p> <p>GRATIN DE COURGETTES & P DE T</p> <p>BRIE</p> <p>GÂTEAU DE SEMOULE</p>	<p>Lait, moutarde.</p> <p>Traces de : Gluten, soja, céleri.</p> <p>Lait.</p> <p>Gluten, lait, œuf.</p>
Mardi 6	<p>MENU ALTERNATIF</p> <p>FARANDOLE DE LEGUMINEUSES VINAIGRETTE : Maïs, flageolets, fèves, tomates, vinaigrette.</p> <p>LASAGNE AUX LEGUMES : semoule de blé, œufs, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, lait, emmental, huile de colza.</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, œuf, lait.</p> <p>Traces de : Poisson, soja.</p>

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Mercredi 7	PATE CROUTE DE VOLAILLE	Gluten, lait. Traces de : Œuf, poisson, crustacés, fruits à coque, céleri, moutarde.
	HARICOT DE MOUTON : Gigot de mouton, flageolets, oignons, roux blanc, jus d'agneau, arôme.	Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, œuf. Traces de : lait, céleri.
	YAOURT NATURE	Lait.
Jeudi 8	DOS DE COLIN SAUCE NANTUA : Colin, crème, roux blanc, fumet de poisson, bisque de homard, poivre de cayenne, concentré de tomate, fumet de crustacés.	Gluten, lait, poisson, crustacés, anhydride sulfureux/sulfites, mollusques. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.
	PURÉE BLANCHE	Lait, anhydride sulfureux/sulfites.
	BUCHE CHEVRE	Lait.
	FRUIT DE SAISON BIO	
Vendredi 9	SALADE VERTE	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	POULET SAUCE POULETTE : Poulet, champignons, poireaux, carottes, lait, roux blanc, bouillon de volaille, crème.	Gluten, lait.
	HARICOTS BEURRE	Lait.
	GALETTE DES ROIS	Gluten, lait, œuf, fruits à coque.
Lundi 12	MENU ALTERNATIF	
	POTAGE VELOUTE 7 LEGUMES	Lait, céleri.
	BIO CEREALES GOURMANDES : Céréales, macédoine de légumes, bouillon de légumes, beurre.	Gluten, lait, céleri. Traces de : Fruits à coque, lupin, œuf, soja, moutarde.
	FRUIT DE SAISON BIO	
Mardi 13	SAL CHOU FLEUR VINAIGRETTE	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites Traces de : Céleri.
	SAUTE DE VEAU ORLOFF : Veau, jus de veau, champignons, oignons, échalotes, roux blanc, crème.	Lait, gluten, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde.
	LENTILLES À LA DIJONNAISE : Lentilles vertes, carottes, oignons, beurre, moutarde, oignons grillés, thym, clous de girofle, laurier.	Gluten, lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	YAOURT BIO AROMATISÉ	Lait.
Mercredi 14	SAL BETTERAVE A L'ANCIENNE MIMOLETTE	Lait, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	TAGLIATELLES CARBONARA (VOLAILLE) : Pâtes de blé dur, beurre, roux blanc, lait, crème, dinde.	Gluten, lait, œuf. Traces de : Soja, moutarde.
	FRUIT DE SAISON BIO	

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Jeudi 15	SAL CRAQUANTE DE BOULGOUR : : Boulgour, tomates, poivrons, carottes, radis, vinaigrette	Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, moutarde.
	ESCALOPE DE POULET SCE CAFE DE PARIS : Poulet, sauce café de Paris, bouillon de volaille.	Gluten, lait, soja. Traces de : Œuf, céleri, moutarde.
	ESTOUFFADE DE P DE T/CAROTTES : Carottes, pommes de terre, oignon, beurre, margarine, jus de veau.	Gluten, lait, anhydride sulfureux/sulfites. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.
	PETITS SUISSES NATURE BIO	Lait.
Vendredi 16	SAL DE CELERI AU FROMAGE BLANC : Céleri, fromage blanc, moutarde, persil.	Céleri, moutarde, lait, anhydride sulfureux/sulfites.
	FILET DE COLIN MEUNIERE	Poisson, gluten, lait.
	EPINARDS AU BEURRE ET PDT : : Epinards, pommes de terre, beurre, oignons grillés, muscade, bouillon de légumes.	Lait, gluten. Traces de : Œuf, soja, céleri, moutarde.
	ECLAIR AU CHOCOLAT	Gluten, lait, œuf, soja. Traces de : Fruits à coque, arachide.
Lundi 19	SAL CHOU BLANC VINAIGRETTE	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	CABILLAUD A LA CALAISIEENNE : Cabillaud, champignons, beurre, chapelure	Poisson, lait, gluten.
	BIO BOULGOUR SAFRANE : Boulgour, champignons, tomates, olives noires, bouillon de volaille, beurre, poivrons, petits pois.	Gluten, lait. Traces de : Céleri.
	FRUIT DE SAISON BIO	
Mardi 20	BOEUF AUX OLIVES : Bœuf, olives, oignons, échalote, huile de tournesol, roux blanc, jus de veau, bouillon de bœuf.	Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait, céleri. Traces de : Soja, œuf, moutarde.
	CAROTTES VICHY BIO : Carottes, oignons, eau de Vichy, beurre.	Lait. Traces de : Céleri.
	CAMEMBERT	Lait.
	GÂTEAU DE RIZ AU LAIT	Gluten, lait.
Mercredi 21	SAL MACEDOINE : Macédoine de légumes, mayonnaise.	Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	POULET AU CITRON : Poulet, champignons, oignons grelots, citron, jus de poulet, fond blanc de volaille, roux blanc, bouillon de volaille.	Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, céleri. Traces de : œuf, lait, moutarde.
	RIZ BLANC BIO : Riz, beurre, bouillon de légumes.	Lait. Traces de : Gluten, soja, sésame, œuf, céleri, moutarde.
	FRUIT DE SAISON BIO	
Jeudi 22	SALADE PANACHÉE CISELÉE	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.
	SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES : Saucisse de Toulouse, lentilles vertes, oignons, beurre, jus de rôti, oignons grillés, carottes.	Lait, gluten. Traces de : œufs, céleri, moutarde.
	SAUCISSES DE VOLAILLE LENTILLES : Chipolata de dinde, lentilles vertes, oignons, beurre, jus de rôti, oignons grillés, carottes.	Lait, gluten. Traces de : œufs, céleri, moutarde.

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Lait.
Vendredi 23	MENU ALTERNATIF SAL CHOU ROUGE ET GRUYERE A L'ANCIENNE : chou rouge, gruyère, cerneaux de noix, vinaigrette à l'ancienne OMELETTE BIO COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE TARTE AUX POMMES/RHUBARBE	Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Œuf, lait. Gluten, œuf Traces de : Soja ; lait, céleri, moutarde. Gluten, lait, œuf. Traces de : fruits à coque.
Lundi 26	POTAGE AUX CAROTTES MAISON : carottes, choux-fleurs, poireaux, navets, garniture de céleri rave, haricots, petits pois, crème, bouillon de légumes, purée de pommes de terre granulée. TORTIS BOLOGNAISE : Pâtes de blé, bœuf, beurre, basilic, oignons, carottes, coulis de tomate, concentré de tomate, sauce tomate fraîche aux légumes. FRUIT DE SAISON BIO	Lait, céleri, anhydride sulfureux/sulfites Traces de : Gluten, œuf, soja, moutarde Gluten, lait, œuf, anhydride sulfureux/sulfites.
Mardi 27	MENU ALTERNATIF OEUF SCE VERTE : Œuf, mayonnaise, persil, ciboulette. BIO RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS SCE TOMATE ALT CREME DESSERT (SPECULOS)	Œuf, moutarde, anhydride sulfureux/sulfites. Gluten, lait, œuf. Traces de : Crustacés, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, céleri. Lait, gluten, soja.
Mercredi 28	CREPES CHAMPIGNONS PINTADE FORESTIERE : Cuisse de pintade, champignons, carottes, oignons, roux blanc, bouillon de volaille, arôme, jus de veau. BIO PETITS POIS – CAROTTES : Carottes, petits pois, oignons, beurre, bouillon de légumes, fond blanc de volaille. BIO PETITS SUISSSES AUX FRUITS	Gluten, lait, œuf. Traces de : fruits à coque, crustacés, mollusques, moutarde, poisson, sésame. Gluten, anhydride sulfureux/sulfites, lait. Traces de : œuf, soja, céleri, moutarde. Lait, céleri. Traces de : Gluten, œuf, soja, moutarde. Lait.

INFORMATIONS AUX PARENTS– ALLERGENES

Jeudi 29	<p>SAL WALDORF MIMOLETTE : Céleri, noix, raisins secs, pommes, mimolette, mayonnaise, crème, curry.</p> <p>STEAK HACHE GRILLE/KETCHUP</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>Céleri, fruits à coque, anhydride sulfureux/sulfites, œuf, moutarde, lait.</p>
Vendredi 30	<p>SALADE PANACHÉE CISELÉE</p> <p>BRANDADE DE MORUE AU GRATIN : Brandade de morue, emmenthal, chapelure.</p> <p>FLAN PATISSIER</p>	<p>Moutarde, anhydride sulfureux/sulfites.</p> <p>Gluten, lait, poisson. Traces de : Céleri, Crustacés, Mollusques, Soja, Anhydride sulfureux et sulfites.</p> <p>Gluten, lait, œuf. Traces de : fruits à coque.</p>

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