

Présence allergènes majeurs dans les menus

Règlement (U.E.) INCO (Information du Consommateur) N°1169/2011

Menus du : 22 au 26 avril 2024

		Arachides	Céleris	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi	Céleri remoulade, mayonnaise bio														
	Cœur sauce moutarde														
	Haricots beurre et plats persillés														
	Tomme des Charentes														
Mardi	Pomme bio														
	Betteraves crues, mimosa bio														
	Blé et boulgour bio														
	Chili haricots rouges bio														
Mercredi	Tomme blanche														
	Poire au sirop bio														
	Mâche, poivrons jaune														
	Filet meunière maison														
Jeudi	Pomme de terre beurre persillé														
	Tomme des Charentes														
	Quatre-quart maison bio														
	Tomate, ciboulette														
Vendredi	Rôti de bœuf ketchup bio														
	Mélange de graines bio														
	Cantal														
	Mousse chocolat maison bio														
Vendredi	Rillettes de sardines, biscotte														
	Palette de porc														
	Petits pois carottes bio														
	Edam														
	Kiwi bio														



Si votre enfant est allergique ou intolérant à l'un des 14 allergènes listés ou bien à un autre aliment, pour sa sécurité, prenez contact avec le directeur de l'école ou du centre de loisirs. Un Plan d'Accueil Individualisé (P.A.I.) sera mis en place.