

Présence allergènes majeurs dans les menus

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

Menus du : 18 au 22 novembre 2024

		Arachides	Céleris	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi	Chou Chinois aux pommes bio									■					
	Mignon de veau bio														
	Haricots beurre														
	Tomme des charentes bio						■								
	Crème aux œufs bio						■				■				
Mardi	Tartine houmous pois cassés bio					■									
	Gratin d'épeautre bio					■	■								
	Épinard en béchamel bio					■	■								
	Comté bio						■								
	Clémentine bio														
Mercredi	Champignon bio à la crème ciboulette						■								
	Saucisse de Toulouse						■								
	Gratin d'épinards bio					■	■								
	Crème anglaise bio										■				
	Brownies bio				■	■	■				■				
Jeudi	Endives bio, mimolette						■			■					
	Poisson beurre blanc						■					■			
	Semoule couscous bio					■									
	Yaourt aromatisé coco bio						■								
	Abricots secs														
Vendredi	Velouté de légumes bio						■								
	Sauté de poulet mariné bio														
	Polenta crémeuse bio						■								
	Gouda bio						■								
	Banane 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.