

SEMAINE 12

Allergènes par recette															
date	plat	lait	blé/gluten	œuf	poissons	sulfites	fruits a coque	crustacés	mollusques	soja	celéri	arachides	moutardes	sesame	lupin
lundi 17 MARS 2025	SALADE DE PATES	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	ROTI DE VEAU	N	N	T	N	N	N	N	N	T	T	N	T	N	N
	HARICOT BEURRE	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	YAOURT NATURE BIO	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	FRUIT DE SAISON BIO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
mardi 18 MARS 2025	RILLETTE MAQUEREAU	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	SAUTE DE DINDE FORESTIERE	O	T	T	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N
	PENNE BIO	O	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	COMTE AOP	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	FRUIT DE SAISON BIO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
mercredi 19 MARS 2025	FRIAND FROMAGE	O	O	T	N	N	T	N	N	N	N	N	N	N	N
	PAELLA	T	N	T	O	N	N	T	O	N	N	N	N	N	N
	YAOURT NATURE BIO	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	FRUIT	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
jeudi 20 MARS 2025	VELOUTE D ENDIVES	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	COLIN SAUCE PERSIL														
	JULIENNE DE LEGUMES	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	RONDELE BIO	O	N	N	N	N	T	N	N	N	N	N	N	N	N
	FRUIT DE SAISON BIO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
vendredi 21 MARS 2025	MAIS/BETTERAVES	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	GALETTES DE COURGETTES	O	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	T	N
	SALADE	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	EMMENTAL BIO	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	FRUIT DE SAISON BIO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
MENU PROPOSES SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS															

O: Présence de l'allergènes.	T: Traces de l'allergènes.	N: Aucune présence de l'allergènes.	ND: Information sur la présence de l'allergènes non disponible.	Allergènes communiqués en fonction des produits constituant les recettes des menus, sous réserve de leur disponibilité
------------------------------	----------------------------	-------------------------------------	---	--