




























INFORMATIONS ALLERGÈNES – MENU du lundi 29 au vendredi 3 juillet 2026

MENUS													
Asperge				*									
Poisson									*	*			
Riz Bio					*								
Emmental					*								
Compote													
Radis					*								
Cordon bleu	*			*	*								
Haricots verts					*								
Tartare ail et fines herbes					*								
Mousse au chocolat					*								
Melon													
Sauce bolognaise						*							
Spaghetti	*				*								
Tomme grise					*								
Glace	*				*								
Rillette de poulet													
Boulette d'agneau													
Couscous	*				*								
Yaourts Bio					*								
Nectarine													

	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés SO2)		Oeufs et produits à base d'oeufs		Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
	Soja et produits à base de soja		Moutarde et produits à base de moutarde		Arachides et produits à base d'arachide		Crustacés et produits à base de crustacés		Poissons et produits à base de poissons
	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)		Céleri et produits à base de céleri		et produits à base de lupin		Mollusques et produits à base de mollusques		