







# AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céleri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydride sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
													
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
<b>lundi 22 septembre 2025</b>													
Salade de pâtes (mini penne, tomates, cornichon, maïs, olives)	X	X				X							X
Jambon au jus	X	X	X										X
Rôti de dinde au jus	X		X		X								X
Gratin de poisson	X		X		X				X				X
Brocolis BIO fleurette			X										
Fromage frais nature sucré			X										
Prune (sous réserve)													
<b>mardi 23 septembre 2025</b>													
Salade iceberg BIO & ses croutons vinaigrette	X	X	X			X							X
Chili sin carné					X								X
Semoule BIO	X				X								X
Margériaz / Tome des Bauges			X										
Pomme cuite HVE													
<b>jeudi 25 septembre 2025</b>													
Velouté de potiron butternut BIO & crème			X										
Sauté de bœuf* façon grand veneur (*FR & HVE) "Challonges"	X		X		X								X
Quenelles natures sce forestière	X	X	X		X								X
Gratin de pommes de terre		X	X										
Yaourt BIO à la châtaigne "Gruffy"			X										
<b>vendredi 26 septembre 2025</b>													
Céleri BIO rémoulade		X			X	X							X
Filet de poisson frais sauce vierge									X				X
Epinards HVE béchamel			X										X
Cantal jeune AOP			X										
Eclair au chocolat	X	X	X				X						





