

ALLERGENES



SEMAINE DU LUNDI 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

								0 07 1101									
	T° D'envoi		T° service	au giuten		Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produit à base de lait/ lactose	Fruits à coques	Céleri et produits à base de céleri	Moutard e et produits à base de moutard	Graines de sésame et produits à base de sésame	Annydrid e	۰	Mollus ques et produi ts
Lundi		Carottes râpées								х			х				
		Sauté de porc moutardé								х			х		х		
		Boulgour		х						х							
		Fromage								х							All I
		Fruit de saison															
		Goûter		х						х						4	
Mardi		Macédoine flayonnaise				х				х			х				
		Sauce piperade													х		
		Pâtes		х													
		Buffet de pommes															
		Goûter		х						х							
Mercredi		Salade de pâtes		х		Х				х			х				
		Crumble de la mer		х	х		х			х			х		х		х
		Fondue de poireaux								х							
		Liégeois								х							
		Goûter		х						х							
Jeudi		Feuilleté				х				х			х				/ x
		Paëlla de volaille		х						х			х		х		
		Fromage								х							
		Fruit de saison															
Vendredi		Goûter		х						х							
		Salade au bleu et noix								х	х		х		1		
		Hachis de courge et lentilles		х						х			Х		Х		
		Far breton				Х				х							
				х		Х				Х							
		Goûter		Х						Х							

Le restaurant scolaire n'est pas en mesure de faire face aux régimes alimentaires particuliers.

In cas d'allergie ou d'intolérance alimentaires avérées (certificat médical d'un allergologue), Un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) doit être réalisé avec l'école, les services d'accueils collectifs de mineurs et un médecin sur demande des parents.

	Température	Tolérance						
Entrée froide et Dessert	+3	+10						
Plat chaud	+63	Aucune tolérance						
Les produits élaborés, livrés sans DLC, doivent être consommés le jour J.								

Les traces ne sont pas à déclaration obligatoire, elles ne sont pas prises en compte dans le tableau déclaratif des allergènes.



Les informations données ne prennent pas en compte des contaminations croisées qui peuvent avoir lieu sur le site de production

.