

ALLERGENES



SEMAINE DU LUNDI 27 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025

					_														4
-		T° D'envoi		T° service	Céréales contenant du gluten	Crustacé s et produits à base de crustacés	base	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	e e	produit	Mollus ques et produi ts	
	Lundi		Salade de maïs				х				х			х					
			Omelette Baveuse				х				х								1
			Nouilles sautées		х														
			Fromage								х								
			Fruit de saison														1		
			Goûter		х						х						A		
			Betterave normande								х			х					
			Hachis de volaille								х					х			
			Salade																i
	Mardi		Crumble aux pommes		х						х								
																			1
			Goûter		х						х								1
ŀ																			-
	Mercredi																		1
			Manger avec les mains		х	х	х	х			х			х		х		х	İ
																		V	
			Goûter		х						х								
	Jeudi		Carottes râpées											х				1	
			Burger d'halloween		х						х				х				İ
			Frites de patate douce																E
4			Donuts		х		х				х								1
			Goûter		х						х							I.	
	Vendredi		Samoussa légumes											х					
			Côte de porc								х			х		х			1
			Lentilles		х														
			Yaourt								х								
																			1
			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