

Allergène : Menu alternatif Canéjan Du 04/10/2021 Au 10/10/2021

Conformément au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, vous trouverez ci-dessous les allergènes présents dans nos menus. En raison des contaminations croisées, lors des préparations, des traces de tous les allergènes peuvent être présentes dans nos menus.

Allergène	lundi 04/10/2021	mardi 05/10/2021	mercredi 06/10/2021	jeudi 07/10/2021	vendredi 08/10/2021
Anhydride sulfureux et sulfites		Salade verte		Salade de tomates à la féta	Curry de butternut et lentilles
Céleri	Céleri rémoulade				
Céleri et produits à base de céleri	Oeufs brouillés	Salade verte	Velouté de poireaux	Courgettes sautées	
Céréales contenant du gluten	Oeufs brouillés Semoule couscous	Salade verte	Lasagne de pois cassés Purée de pois cassés	Cake à la banane Courgettes sautées Salade de tomates à la féta	
Fruits à coque				Cake à la banane	Curry de butternut et lentilles
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Oeufs brouillés	Salade verte		Cake à la banane Courgettes sautées Salade de tomates à la féta	
Lait et produits à base de lait	Coulommiers Oeufs brouillés	Fromage blanc au sucre Gratin pommes de terre au reblochon	Lasagne de pois cassés Purée de pois cassés Tomme des Pyrénées Velouté de poireaux	Salade de tomates à la féta	Curry de butternut et lentilles Petits-suisses bio au sucre
Lupin et produits à base de lupin				Cake à la banane Salade de tomates à la féta	
Mollusques et produits à base de mollusques				Poisson frais du jour	
Moutarde et produits à base de moutarde	Céleri rémoulade Oeufs brouillés	Salade verte		Cake à la banane Courgettes sautées Salade de tomates à la féta	
Oeufs et produits à base d'oeufs	Céleri rémoulade Oeufs brouillés Semoule couscous		Lasagne de pois cassés	Cake à la banane	
Poissons et produits à base de poissons				Poisson frais du jour	
Soja et produits à base de soja				Cake à la banane Salade de tomates à la féta	

Allergène : Menu alternatif Canéjan Du 11/10/2021 Au 17/10/2021

Conformément au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, vous trouverez ci-dessous les allergènes présents dans nos menus. En raison des contaminations croisées, lors des préparations, des traces de tous les allergènes peuvent être présentes dans nos menus.

Allergène	lundi 11/10/2021	mardi 12/10/2021	mercredi 13/10/2021	jeudi 14/10/2021	vendredi 15/10/2021
Anhydride sulfureux et sulfites	Haricots beurre mimosa		Chou rouge râpé Crumble aux baies rouges	Avocat sauce menthe Tarte aux reine claude	Dalh de lentilles corail aux fruits et boulgour
Arachides et produits à base d'arachides			Crumble aux baies rouges		
Céleri				Petits pois bonne-femme	
Céleri et produits à base de céleri	Haricots beurre mimosa			Petits pois bonne-femme	Velouté aux champignons
Céréales contenant du gluten	Haricots beurre mimosa	Tarte au potiron	Chou rouge râpé Clafoutis à la ratatouille Crumble aux baies rouges	Avocat sauce menthe Petits pois bonne-femme Tarte aux reine claude	Dalh de lentilles corail aux fruits et boulgour Velouté aux champignons
Crustacés et produits à base de crustacés				Filet de cabillaud au four	
Fruits à coque			Clafoutis à la ratatouille Crumble aux baies rouges	Tarte aux reine claude	Dalh de lentilles corail aux fruits et boulgour
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Haricots beurre mimosa		Chou rouge râpé Clafoutis à la ratatouille Crumble aux baies rouges	Avocat sauce menthe	Dalh de lentilles corail aux fruits et boulgour
Lait et produits à base de lait	Emmental Omelette nature Bio	Carottes vichy Bio Mimolette Tarte au potiron	Clafoutis à la ratatouille Crumble aux baies rouges Mini Babybel	Crème de gruyère Petits pois bonne-femme Tarte aux reine claude	Fromage blanc nature Velouté aux champignons
Lupin et produits à base de lupin	Haricots beurre mimosa		Chou rouge râpé Clafoutis à la ratatouille Crumble aux baies rouges	Avocat sauce menthe	Dalh de lentilles corail aux fruits et boulgour
Moutarde et produits à base de moutarde	Haricots beurre mimosa		Chou rouge râpé Clafoutis à la ratatouille Crumble aux baies rouges	Avocat sauce menthe	Dalh de lentilles corail aux fruits et boulgour
Oeufs et produits à base d'oeufs	Haricots beurre mimosa Omelette nature Bio	Tarte au potiron	Clafoutis à la ratatouille	Petits pois bonne-femme Tarte aux reine claude	Velouté aux champignons
Poisson		Pavé de saumon grillé			
Poissons et produits à base de poissons	Haricots beurre mimosa				
Soja et produits à base de soja	Haricots beurre mimosa		Chou rouge râpé Clafoutis à la ratatouille Crumble aux baies rouges	Avocat sauce menthe Tarte aux reine claude	Dalh de lentilles corail aux fruits et boulgour

Allergène : Menu alternatif Canéjan Du 18/10/2021 Au 24/10/2021

Conformément au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, vous trouverez ci-dessous les allergènes présents dans nos menus. En raison des contaminations croisées, lors des préparations, des traces de tous les allergènes peuvent être présentes dans nos menus.

Allergène	lundi 18/10/2021	mardi 19/10/2021	mercredi 20/10/2021	jeudi 21/10/2021	vendredi 22/10/2021
Anhydride sulfureux et sulfites	Carottes râpées Bio		Crevettes et riz Cameret BIO	Salade fantaisie	Grains de blé bio en salade
Arachides et produits à base d'arachides			Crevettes et riz Cameret BIO		
Céleri	Parmentier au soja				
Céleri et produits à base de céleri		Maccaroni au beurre Macédoine aurore	Crevettes et riz Cameret BIO Velouté de légumes	Epinards béchamel Salade fantaisie	Crumble de chou mozzarella
Céréales contenant du gluten		Maccaroni au beurre	Crevettes et riz Cameret BIO	Cake marbré Epinards béchamel Salade fantaisie	Crumble de chou mozzarella Grains de blé bio en salade
Crustacés et produits à base de crustacés			Crevettes et riz Cameret BIO		
Fruits à coque			Crevettes et riz Cameret BIO	Cake marbré Epinards béchamel	Crumble de chou mozzarella
Gluten	Parmentier au soja				
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			Crevettes et riz Cameret BIO	Cake marbré Epinards béchamel Salade fantaisie	Crumble de chou mozzarella Grains de blé bio en salade
Lait	Parmentier au soja				
Lait et produits à base de lait	Parmentier au soja Yaourt sucré	Maccaroni au beurre Oeuf Bio brouillé aux fines herbes Petits-suisses aux fruits	Brie Crevettes et riz Cameret BIO	Cake marbré Edam Epinards béchamel	Crumble de chou mozzarella Saint-nectaire
Lupin et produits à base de lupin				Cake marbré Epinards béchamel Salade fantaisie	Crumble de chou mozzarella Grains de blé bio en salade
Mollusques et produits à base de mollusques				Poisson frais du jour	
Moutarde et produits à base de moutarde		Macédoine aurore	Crevettes et riz Cameret BIO	Cake marbré Epinards béchamel Salade fantaisie	Crumble de chou mozzarella Grains de blé bio en salade
Oeuf	Parmentier au soja				
Oeufs et produits à base d'oeufs		Maccaroni au beurre Macédoine aurore Oeuf Bio brouillé aux fines herbes	Crevettes et riz Cameret BIO	Cake marbré Epinards béchamel	
Poissons et produits à base de poissons			Crevettes et riz Cameret BIO	Poisson frais du jour	
Soja et produits à base de soja	Parmentier au soja		Crevettes et riz Cameret BIO	Cake marbré Epinards béchamel Salade fantaisie	Crumble de chou mozzarella Grains de blé bio en salade

Allergène : Menu alternatif Canéjan Du 25/10/2021 Au 31/10/2021

Conformément au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, vous trouverez ci-dessous les allergènes présents dans nos menus. En raison des contaminations croisées, lors des préparations, des traces de tous les allergènes peuvent être présentes dans nos menus.

Allergène	lundi 25/10/2021	mardi 26/10/2021	mercredi 27/10/2021	jeudi 28/10/2021	vendredi 29/10/2021
Anhydride sulfureux et sulfites		Crème dubarry Gnocchi au gongonzola	Maccaroni au crevettes		Chiffonade de salade
Céleri et produits à base de céleri	Purée de courges	Crème dubarry Gnocchi au gongonzola		Céleri Bio en gratin	
Céréales contenant du gluten	Filet de hoki meunière	Crème dubarry Gnocchi au gongonzola	Maccaroni au crevettes	Céleri Bio en gratin Tartine à la sardine à l'huile	Chiffonade de salade Kougloffs
Crustacés et produits à base de crustacés		Crème dubarry Gnocchi au gongonzola	Maccaroni au crevettes		
Fruits à coque		Gnocchi au gongonzola		Céleri Bio en gratin	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame				Céleri Bio en gratin	Chiffonade de salade
Lait et produits à base de lait	Filet de hoki meunière Purée de courges Radis roses	Camembert Crème dubarry Gnocchi au gongonzola	Vache qui rit	Céleri Bio en gratin Gouda Omelette BIO Tartine à la sardine à l'huile	Kougloffs Moussaka au soja Tomme de Pessac
Lupin et produits à base de lupin				Céleri Bio en gratin	Chiffonade de salade
Mollusques et produits à base de mollusques	Filet de hoki meunière	Crème dubarry			
Moutarde et produits à base de moutarde		Crème dubarry	Salade Coleslaw bio	Céleri Bio en gratin	Chiffonade de salade
Oeufs et produits à base d'oeufs	Filet de hoki meunière	Crème dubarry Gnocchi au gongonzola	Maccaroni au crevettes Salade Coleslaw bio	Omelette BIO	Kougloffs
Poissons et produits à base de poissons	Filet de hoki meunière	Crème dubarry Gnocchi au gongonzola		Tartine à la sardine à l'huile	
Soja et produits à base de soja		Crème dubarry Gnocchi au gongonzola		Céleri Bio en gratin	Chiffonade de salade Moussaka au soja