

**LISTE DES ALLERGENES MAJEURS**

Menus du 26 janvier au 6 mars 2026

**SEMAINE 5**

lundi 26 janvier 2026	Allergènes
Houmous de pois chiche / tortillas	gluten, sésame
Poulet basquaise	
Ratatouille	
Fruit de saison	

**lundi 26 janvier 2026****Allergènes**

Salade d'endives / croutons / fromage

gluten, lait

Sauté de bœuf

Légumes d'hiver rôtis au four

Mousse au chocolat

lait

**mercredi 28 janvier 2026****Allergènes**

Saucisson

lait

Cœur de canard

Carottes Vichy

Crumble de pomme

gluten, lait

**jeudi 29 janvier 2026****Allergènes**

Salade de riz

poisson

Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne

moutarde

Haricots verts

Fruit de saison

vendredi 30 janvier 2026	Allergènes
Velouté de lentilles corail, butternut et lait de coco	lait
Gratin de macaroni	gluten, lait
Salade	
Yaourt aux fruits	lait

**SEMAINE 6**

lundi 2 février 2026	Allergènes
Carottes râpées / pois chiche / dés fromage	lait
Sauté de poulet aux épices	
Dés de butternut rôtis	

**lundi 2 février 2026****Allergènes**

Velouté de légumes

lait

Poisson au beurre blanc

poisson, lait

Riz pilaf

Crêpe

lait, gluten, œuf

**mercredi 4 février 2026****Allergènes**

Concombre

Œufs brouillés

œuf, lait

Pâtes à la tomate

gluten

Fromage blanc et coulis de fraise

lait

**jeudi 5 février 2026****Allergènes**

Pizza

gluten, lait

Saucisses

Petits pois

Yaourt

lait

vendredi 6 février 2026	Allergènes
Potage alphabet	gluten
Hachis Parmentier	lait
Salade verte	
Fruit de saison	

**SEMAINE 9**

lundi 23 février 2026	Allergènes
Concombre au fromage blanc	lait
Sauté de dinde au curry	lait
Pâtes	gluten

**lundi 23 février 2026****Allergènes**

Compote

mercredi 24 février 2026	Allergènes
Potage aux vermicelles	gluten
Pot au feu et ses légumes / pomme de terre	

**mercredi 25 février 2026****Allergènes**

Fruit de saison

mercredi 25 février 2026	Allergènes
Potage aux perles du Japon	gluten
Paella au poisson	poisson, crustacés
Panna cota au coulis de mangue	lait

**jeudi 26 février 2026****Allergènes**

Guacamole de brocolis / toast

Rôti de porc au jus

Flageolet

Yaourt

jeudi 26 février 2026	Allergènes
Guacamole de brocolis / toast	lait
Rôti de veau au jus	
Flageolet	

**vendredi 27 février 2026****Allergènes**

Velouté de légumes

Lasagnes de légumes d'hiver

Salade verte

Gâteaux maison

vendredi 27 février 2026	Allergènes
Velouté de légumes	lait
Lasagnes de légumes d'hiver	gluten, lait
Salade verte	

**SEMAINE 10**

lundi 2 mars 2026	Allergènes
Crêpe au fromage	gluten, lait, œuf
Blanquette de poisson	poisson, lait
Brocolis	

**lundi 2 mars 2026****Allergènes**

Sauté de poulet, sauce aigre-douce

Riz cantonnais

Litchi au sirop

mercredi 3 mars 2026	Allergènes
Nems	soja, gluten
Sauté de poulet, sauce aigre-douce	soja, gluten
Riz cantonnais	œuf

**mercredi 4 mars 2026****Allergènes**

Oranges à l'échalotte

Saucisses

Pomme de terre sautées

Fromage blanc

jeudi 5 mars 2026	Allergènes
Carottes râpées / dés de maïs	
Rôti de veau au jus	
Haricots blancs	

**jeudi 5 mars 2026****Allergènes**

Yaourt au sucre de canne

vendredi 6 mars 2026	Allergènes
Salade composée	
Croc croustillant au fromage	lait, gluten, œuf
Purée de potimarron	lait

**vendredi 6 mars 2026****Allergènes**

Crème au chocolat

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs préconisés par la loi INCO

Nos plats sont fabriqués au sein de la cuisine centrale de Monein.

Malgré toutes les précautions, il ne peut être exclu des contaminations croisées accidentnelles entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Les repas sont accompagnés de pain (gluten) et de vinaigrette (moutarde).