



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde,

graines de sésames, mollusques, lupi

Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

Sans viandes

Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

