

# Allergènes - Les Goûters Centres de loisirs & Péricolaires

Ces Goûters sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre modifiés en fonction des contraintes ou opportunités de la Saison  
Nous ne pouvons pas vous garantir à 100% de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2025	Semaine	41	lundi 6 oct.	Allergènes	mardi 7 oct.	Allergènes	mercredi 8 oct.	Allergènes	jeudi 9 oct.	Allergènes	vendredi 10 oct.	Allergènes
		Brioche à Tête	1-2-3-	Quatre-Quarts	1-2-3-	Carrot Cake	1-2-3-7-11-	Pain BIO	2-	Sablé à la Noix de Coco	1-2-3-11-	
								Chocolat au Lait à Croquer	1-7-	Pomme BIO	--	
	42	lundi 13 oct.	Allergènes	mardi 14 oct.	Allergènes	mercredi 15 oct.	Allergènes	jeudi 16 oct.	Allergènes	vendredi 17 oct.	Allergènes	
Gâteau Roulé à la Confiture Lezsaisons	1-2-3-	Pain BIO	2-	Brioche Tressée	1-2-3-	Pain aux Céréales BIO de Belledonne	2-9-11-12-13-	Palmier	1-2-3-			
		Confiture Lezsaisons	--			Chocolat au Lait à Tartiner Leztroy	1-7-	Poire BIO	--			
	43	lundi 20 oct.	Allergènes	mardi 21 oct.	Allergènes	mercredi 22 oct.	Allergènes	jeudi 23 oct.	Allergènes	vendredi 24 oct.	Allergènes	
Gâteau au Yaourt BIO & Amande	1-2-3-11-	Crinkles	1-2-3-7-	Pain BIO	2-	Gâteau aux Framboises	1-2-3-	Génoise Poire & Chocolat	1-2-3-7-			
		Banane des Antilles	--	Confiture Lezsaisons	--							
	44	lundi 27 oct.	Allergènes	mardi 28 oct.	Allergènes	mercredi 29 oct.	Allergènes	jeudi 30 oct.	Allergènes	vendredi 31 oct.	Allergènes	
Gâteau Roulé au Chocolat au Lait	1-2-3-7-	Muffin Citron	1-2-3-	Brioche à Tête	1-2-3-	Sablé Viennois	1-2-3-	Pain BIO	2-			
						Pomme BIO	--	Chocolat au Lait à Tartiner Leztroy	1-7-			

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14