

## Présence des allergènes et de leurs dérivés dans les plats

	Composantes	Lait	Oeuf	Gluten /Blé	Arachide	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites	
26/04	Crudités, vinaigret.															
	Omelette															
	Haricots verts															
	Fromage / Laitage					traces								traces		
	Palmiers		traces		traces	traces					traces		traces	traces	traces	
	Pain															
27/04	Merguez															
	Semoul., lég., sauc															
	Fromage / Laitage					traces								traces		
	Fruit															
	Pain															
28/04	Chou, fromage, vin.															
	Bœuf, sauce	traces													traces	
	Petits pois, carot.			traces												
	Fruits au sirop															
	Pain															
29/04	H. roug./verts, vin.											traces		traces		
	Lasagne légumes						traces	traces	traces	traces	traces	traces				
	Fromage / Laitage					traces								traces		
	Fruit															
	Pain															
30/04	Radis															
	Poisson parmenti.		traces	traces		traces		traces	traces	traces	traces	traces		traces		
	Fromage / Laitage					traces								traces		
	Flan caramel															
	Pain															

Les plats sont préparés dans nos ateliers selon une méthode traditionnelle.  
**Traces possibles des 14 allergènes et de leurs dérivés dans l'ensemble des plats du menu.**

