

Présence des allergènes et de leurs dérivés dans les plats

	Composantes	Lait	Œuf	Gluten /Blé	Arachide	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
19/07	Nuggets	traces	traces							traces		traces		traces	
	Potatoes, ketchup														
	Fromage blanc														
	Fruit														
	Pain														
20/07	Carottes, vinaigret.														
	Bœuf, sauce	traces	traces									traces		traces	
	Haricots verts														
	Fromage														
	Beignet pomme	traces				traces								traces	
	Pain														
21/07	Chili sin carne	traces		traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Riz														
	Fromage														
	Fruit														
	Pain														
22/07	Salade de pâtes														
	Saucisses volaille														
	Epinards, crème											traces			
	Rondelé					traces									
	Liégeois chocolat													traces	
	Pain														
23/07	Melon														
	Poisson, sauce	traces		traces		traces		traces	traces	traces	traces	traces		traces	traces
	Petits pois														
	Yaourt aromatisé														
	Poire au sirop														
	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.

