

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	
06/09	Merguez															
	Frites, ketchup															
	Fromage frais fruit															
	Pain	traces	traces			traces					traces			traces		
07/09	Melon															
	Veau, sauce		traces									traces		traces		
	Carottes															
	Fromage															
	Crêpe au chocolat															
	Pain	traces	traces			traces					traces			traces		
08/09	Tomates, vinaig.															
	Tarte fromagère						traces	traces	traces	traces		traces				
	Petits pois, sauce	traces		traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces	
	Fromage															
	Cr. dessert caram.															
	Pain	traces	traces			traces					traces			traces		
09/09	Salami					traces				traces				traces		
	Poulet, sauce	traces	traces	traces										traces		
	Semoule / Légum.															
	Fromage blanc															
	Fruit															
	Pain	traces	traces			traces					traces			traces		
10/09	Poisson, sauce															traces
	Pâtes, emmental							traces	traces							
	Fromage															
	Pain	traces	traces			traces					traces			traces		

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.

