

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

	Composantes	Lait	Oeuf	Gluten/Blé	Arachide	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Céleri	Sésame	Lupin	Soja	Sulfites
13-sept.	Cordon bleu		traces								traces				
	Blé														
	Yaourt nature														
	Fruit														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
14-sept.	Pastèque														
	Sauté de porc à l'aigre-douce	traces												traces	
	Saucisse volaille, s. aigre-douce	traces												traces	
	Boulgour														
	Cantal														
	Flan nappé caramel														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
15-sept.	Concombre croc' au sel, ciboul.														
	Omelette nature														
	Brocolis														
	Saint Môret														
	Riz au lait nappé caramel		traces	traces											
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
16-sept.	Céleri rémoulade														
	Mijoté de bœuf à la provençale														
	Courgettes														
	Petit suisse nature														
	Tarte aux pommes						traces							traces	
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
17-sept.	Poisson, sauce beurre blanc							traces	traces						
	Pommes de terre vapeur														
	Camembert														
	Fruit														
	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.

