

Présence des allergènes et de leurs dérivés dans les plats

Composantes		Lait	Œuf	Gluten/Blé	Arachide	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Céleri	Sésame	Lupin	Soja	Sulfites	
20-sept.	Carottes râpées, vinaigrette															
	Boulettes d'agneau, sauce tomate	traces				traces				traces	traces	traces				traces
	Haricots verts										traces			traces		
	Rondelé nature					traces										
	Semoule au lait															
	Pain	traces	traces			traces							traces		traces	
21-sept.	Œuf dur mayonnaise															
	Salade de pâtes, h.rouges, maïs, tomates	traces														
	Dessert lacté au chocolat														traces	
	Fruit															
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces		
22-sept.	Radis, beurre															
	Rôti de bœuf, sauce barbecue															
	Chou-fleur gratiné			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces	
	Vache qui rit															
	Purée de pommes															
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces		
23-sept.	Blanquette de volaille														traces	
	Riz															
	Petits suisses nature															
	Fruit															
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces		
24-sept.	Melon															
	Colin meunière	traces	traces						traces		traces				traces	
	Ratatouille			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces	
	Saint Nectaire															
	Beignet au chocolat et noisettes				traces										traces	
	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.

