

## 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	
27-sept.	Tomates, vinaigrette															
	Merguez															
	Semoule façon tajine													traces		
	Chanteneige															
	Mosaïque de fruits															
	Pain	traces	traces				traces						traces		traces	
28-sept.	Crudités carnaval, vinaigrette															
	Poulet rôti			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces	
	Courgettes															
	Camembert															
	Tarte aux abricots				traces	traces										
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces		
29-janv.	Goulash de bœuf	traces													traces	
	Blé															
	Yaourt aux fruits															
	Fruit															
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces		
30-sept.	Potage maraicher															
	Quenelles, sauce aurore						traces									
	Petits pois															
	Fromage blanc nature															
	Fruit															
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces		
1-oct.	Concombre au fromage blanc															
	Poisson, sauce velouté							traces	traces					traces		
	Printanière de légumes															
	Comté															
	Mousse au lait de coco et chocolat					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.**

