

## 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	
8-nov.	Betterave, vinaigrette															
	Haricots blancs façon cassoulet	traces												traces		
	Carottes vichy										traces					
	Compote pomme-banane															
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces		
9-nov.	Endives, mimolette, vinaigrette															
	Filet de poulet à la crème													traces		
	Boulgour															
	Gaufre	traces														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces		
10-nov.	Lentilles, vinaigrette			traces												
	Rôti de bœuf aux oignons	traces	traces								traces			traces		
	Printanière de légumes															
	Fromage															
	Fruit															
	Pain	traces	traces			traces							traces		traces	
12-nov.	Mêlée crudités, vinaigrette															
	Poisson, sauce bretonne	traces						traces	traces						traces	
	Haricots verts															
	Fromage															
	Mousse au 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.

