

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
11-oct.	Filet de poulet grillé														
	Frites, sauce cheddar														
	Yaourt à la grecque nature														
	Fruit														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
12-oct.	Salade verte, vinaigrette														
	Sauté de bœuf aux olives	traces	traces								traces			traces	
	Ratatouille			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Fromages affinés, fruits secs														
	Tiramisu														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
13-oct.	Lentilles, tomates, feta, vinaigrette			traces											
	Omelette nature														
	Purée de carottes														
	Brassé au lait de coco et ananas					traces								traces	
	Fruit														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
14-oct.	Betteraves, chèvre, miel														
	Sauce bolognaise	traces		traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Pâtes, fromage râpé		traces											traces	
	Fruit														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
15-oct.	Chou blanc, pomme, sauce boursin														
	Filet de colin pané	traces	traces						traces		traces			traces	
	Brocolis														
	Cheesecake, coulis de fruits rouges					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.

