

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
25-oct.	Cordon bleu		traces								traces				
	Potatoes et ketchup														
	Chanteneige														
	Fruit														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
26-oct.	Crudités carnaval, vinaigrette														
	Bœuf façon bourguignonne	traces				traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Trio de légumes										traces				
	Yaourt aromatisé														
	Beignet à la pomme	traces				traces								traces	
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
27-oct.	Chou rouge, pomme, vinaigrette														
	Merguez														
	Haricots beurre										traces			traces	
	Fromage														
	Riz au lait nappé caramel		traces	traces											
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
28-oct.	Carottes, pois chiche, vinaigrette			traces										traces	
	Omelette nature														
	Pâtes, fromage râpé		traces											traces	
	Fromage blanc nature														
	Fruit														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
29-oct.	Mais, olives, vinaigrette														
	Hoki pané	traces	traces						traces		traces			traces	
	Brocolis														
	Fromage														
	Sablés		traces			traces						traces			
	Compote														
	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.

