

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
15-nov.	Sauté de porc à l' aigre-douce	traces												traces	
	Riz														
	Babybel														
	Fruit														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
16-nov.	Carottes râpées, vinaigrette														
	Omelette nature														
	Pâtes, fromage râpé, sauce tomate		traces			traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Fromage frais aux fruits														
	Compote														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
17-nov.	Taboulé													traces	
	Cordon bleu		traces								traces				
	Epinards à la crème														
	Fromage														
	Fruit														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
18-nov.	Pamplemousse														
	Goulash de bœuf	traces												traces	
	Haricots beurre										traces			traces	
	Fromage														
	Liégeois vanille et caramel														
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
19-nov.	Potage pommes de terre et courgettes														
	Poisson, sauce velouté							traces	traces					traces	
	Petits pois														
	Yaourt nature														
	Fruit														
	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.

