

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
22-nov.	Sauce bolognaise	traces		traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Pâtes, fromage râpé		traces											traces	
	Chanteneige														
	Fruit														
23-nov.	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
	Céleri rémoulade														
	Bœuf façon bourguignonne	traces				traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Brocolis														
	Cantal														
	Tarte aux pommes					traces									traces
24-nov.	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
	Salade verte, pois chiches, maïs, vinaig.		traces											traces	
	Dahl de lentilles corail, p.douce, coco, curry			traces							traces			traces	
	Fromage blanc nature														
	Mosaïque de fruits														
25-nov.	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
	Feuilleté au fromage					traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces			
	Boulettes d'agneau façon tajine														
	Légumes cuisinés			traces											
	Brassé au lait de coco et ananas					traces									traces
	Fruit														
26-nov.	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
	Carottes râpées, vinaigrette														
	Filet de colin pané	traces	traces						traces		traces			traces	
	Haricots verts														
	Camembert														
	Liégeois 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.

