

**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
10-janv.	Rôti de porc à la dijonnaise													traces	
	Lentilles			traces											
	Vache qui rit														
	Fruit														
	Pain														
11-janv.	Carottes, pois chiche, vinaigrette			traces										traces	
	Omelette nature														
	Petits pois, sauce tomate	traces		traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Yaourt														
	Tarte aux abricots				traces	traces									
	Pain														
12-janv.	Terrine de volaille, cornichons	traces				traces									
	Filet de poulet grillé														
	Epinards à la crème														
	Brassé au lait de coco et framboise					traces								traces	
	Fruit														
	Pain														
13-janv.	Salade grecque														
	Sauté de veau à la hongroise													traces	
	Pomme rösti			traces											
	Cantal														
	Muffin														
	Pain														
14-janv.	Potage pommes de terre et courgettes														
	Poisson, huile d'olive et citron							traces	traces						
	Riz														
	Fromage blanc														
	Fruit														
	Pain														

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.

