

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
17-janv.	Sauce bolognaise	traces		traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Pâtes, fromage râpé		traces											traces	
	Yaourt														
	Fruit														
	Pain														
18-janv.	Salade grecque														
	Sauté de veau à la hongroise													traces	
	Pomme röstie			traces											
	Cantal														
	Muffin					traces						traces			
19-janv.	Pain														
	Salade verte, vinaigrette														
	Dahl de lentilles corail, p.douce, coco, curry			traces	traces	traces					traces	traces		traces	traces
	Fromage														
	Beignet au chocolat et noisettes				traces									traces	
20-janv.	Pain														
	Salade de pâtes, tomates, mimolette, o. noires		traces												
	Boulettes d'agneau														
	Haricots verts														
	Yaourt à la vanille														
21-janv.	Fruit														
	Pain														
	Crudités carnaval, vinaigrette														
	Poisson, sauce velouté														
	Fromage														
21-janv.	Ananas au sirop														
	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.

