

## 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	
24-janv.	Œuf dur mayonnaise															
	Poêlée de fèves, carottes, h, verts, s,tomate					traces				traces	traces	traces				traces
	Boursin nature					traces										
	Fruit															
	Pain															
25-janv.	Carottes râpées, vinaigrette															
	Pilon de poulet rôti															
	Petits pois															
	Fromage															
	Pain															
26-janv.	Cordon bleu															
	Potage de potiron															
	Fromage blanc															
	Fruit															
	Pain															
27-janv.	Sauté de veau au paprika		traces			traces				traces	traces	traces		traces	traces	
	Haricots verts															
	Fromage															
	Flan à la vanille, nappé caramel															
	Pain															
28-janv.	Poisson pané	traces	traces						traces		traces			traces		
	Courgettes, emmental gratiné					traces				traces	traces	traces				traces
	Fromage															
	Gâteau basque					traces								traces		
	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.

