

Présence des allergènes et de leurs dérivés dans les plats

Composantes		Lait	Oeuf	Gluten/Blé	Arachide	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Céleri	Sésame	Lupin	Soja	Sulfites
16-mai	Boulettes de bœuf, sauce tomate					traces				traces	traces	traces			traces
	Blé														
	Yaourt citron														
	Fruit														
	Pain														
17-mai	Tomates, vinaigrette														
	Goulash de bœuf					traces				traces	traces	traces			traces
	Carottes vichy														
	Savaron														
	Flan pâtissier				traces	traces									
18-mai	Pain														
	Carottes, courgettes, miel et citron														
	Feuilleté au fromage					traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces			
	Ratatouille			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Brie														
19-mai	Mousse au lait de coco et chocolat					traces									
	Pain														
	Mousse de canard														
	Wing de poulet caramélisé	traces	traces							traces	traces			traces	
	Chou-fleur gratiné à la béchamel					traces				traces	traces	traces			traces
20-mai	Flan à la vanille, nappé caramel														
	Pomme														
	Pain														
	Poisson, sauce crème à l'échalote														
	Pâtes		traces												
20-mai	Petit suisse														
	Pamplemousse, sucre														
	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.