

LYCEE

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
9-mai	Pois chiches, lentilles, vinaigrette			traces										traces	
	Maïs, olives, vinaigrette														
	Bolognaise végétale		traces		traces	traces									
	Pâtes		traces												
	Courgettes														
	Fromages														
	Compote														
	Fruit au sirop														
Pain															
10-mai	Mélange de crudités, fromage blanc et citron														
	Poulet basquaise					traces				traces	traces	traces			traces
	Petit pois										traces				
	Pommes de terre vapeur														
	Fromage blanc														
	Fromage														
	Fruits														
	Pain														
11-mai	Radis, beurre														
	Tomate croc au sel														
	Rôti de bœuf														
	Epinards à la crème														
	Semoule														traces
	Fromage														
	Petits suisses														
	Gaufre	traces													
Crêpe au chocolat															
Pain															
12-mai	Concombre, fromage blanc menthe														
	Taboulé oriental	traces	traces			traces	traces	traces	traces	traces	traces			traces	
	Nuggets de poulet	traces	traces												
	Pomme noisette	traces		traces											
	Chou-fleur gratiné					traces					traces	traces	traces		traces
	Yaourt														
	Fromage														
	Fruit														
Salade de fruits															
Pain															
13-mai	Carottes râpées, vinaigrette														
	Poisson pané	traces	traces						traces		traces			traces	
	Riz pilaf														
	Yaourt														
	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.