

**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
20-juin	Escalope de dinde viennoise	traces	traces							traces	traces				
	Pâtes, Terra Nostra		traces												
	Yaourt nature														
	Fruit														
	Pain														
21-juin	Concombre à la crème														
	Tajine de bœuf aux pruneaux														
	Haricots verts														
	Camembert														
	Tarte aux abricots				traces	traces									
	Pain														
22-juin	Macédoine de légumes, vinaigrette										traces				
	Couscous végétarien													traces	
	Gouda														
	Fruit														
	Pain														
23-juin	Carottes râpées, vinaigrette														
	Sauté de dinde au curry														
	Brocolis														
	Yaourt vanille														
	Mousse au chocolat au lait													traces	
	Pain														
24-juin	Concombre, maïs, mozzarella, vinaigrette														
	Paëlla poulet et poisson	traces		traces											
	Liégeois au chocolat													traces	
	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.

