

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	
20-juin	Céleri rémoulade															
	Escalope de dinde viennoise	traces	traces							traces	traces					
	Pâtes, Terra Nostra		traces													
	Chou-fleur															
	Yaourt															
	Fromage															
	Fruits															
Pain																
21-juin	Concombre à la crème															
	Chou rouge, vinaigrette															
	Tajine de bœuf aux pruneaux															
	Haricots verts															
	Boulgour															
	Fromage															
	Yaourt															
	Tarte aux abricots				traces	traces										
Semoule au lait																
Pain																
22-juin	Macédoine de légumes, vinaigrette										traces					
	Gaspacho betterave, pomme															
	Couscous végétarien													traces		
	Fromage															
	Fromage blanc															
	Fruits															
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.