

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
1-août	Tomates, vinaigrette														
	Filet de poulet basquaise			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Semoule													traces	
	Fromage														
	Riz au lait nappé caramel		traces	traces											
	Pain														
2-août	Salade de lentilles vertes, échalotes														
	Hachis veggie aux petits légumes					traces	traces	traces	traces	traces		traces		traces	
	Fromage														
	Fruit														
	Pain														
3-août	Melon														
	Sauté de bœuf à la provençale					traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Carottes vichy														
	Fromage														
	Tarte aux abricots				traces	traces									
	Pain														
4-août	Cordon bleu														
	Riz pilaf														
	Fromage														
	Compote														
	Pain														
5-août	Salade de perles aux légumes	traces	traces			traces	traces	traces						traces	
	Bianquette de saumon safrané					traces				traces	traces	traces			traces
	Brocolis			traces							traces				
	Fromage														
	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.

