

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
8-août	Pâtes, emmental râpé		traces												
	Sauce bolognaise			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Yaourt														
	Fruit														
	Pain														
9-août	Carottes râpées, vinaigrette														
	Rôti de bœuf														
	Haricots verts														
	Fromage														
	Eclair au chocolat				traces	traces									
	Pain														
10-août	Concombre, vinaigrette														
	Chili sin carne			traces	traces	traces				traces	traces	traces			traces
	Riz pilaf														
	Fromage														
	Crème dessert à la vanille														
	Pain														
11-août	Terrine de volaille, cornichons	traces				traces				traces					
	Nuggets de poulet	traces	traces												
	Poêlée de légumes maraîchère										traces				
	Petit suisse														
	Fruit														
	Pain														
12-août	Betterave, vinaigrette														
	Colin meunière	traces	traces											traces	
	Petit pois										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.

