

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	
25-juil.	Carottes râpées, vinaigrette															
	Boulettes de bœuf, sauce tomate					traces				traces	traces	traces				traces
	Courgettes															
	Fromage															
	Liégeois au chocolat														traces	
	Pain															
26-juil.	Œuf dur mayonnaise															
	Pané de blé, emmental, épinards		traces				traces				traces				traces	
	Printanière de légumes															
	Crème dessert à la vanille															
	Fruit															
	Pain															
27-juil.	Concombre à la crème															
	Sauté de bœuf mironton									traces						
	Carottes vichy															
	Fromage															
	Beignet à la pomme	traces				traces									traces	
	Pain															
28-juil.	Escalope de dinde viennoise	traces	traces							traces	traces					
	Pâtes		traces													
	Yaourt															
	Fruit															
	Pain															
	Pastèque															
29-juil.	Poisson, sauce tomate					traces				traces	traces	traces				traces
	Trio de légumes										traces					
	Fromage															
	Flan pâtissier				traces	traces										
	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.

