

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
3-oct.	Hachis veggie aux petits légumes					traces	traces	traces	traces	traces		traces		traces	
	Fromage														
	Fruit														
	Pain														
4-oct.	Céleri rémoulade														
	Sauté de porc à la dijonnaise														
	Carottes vichy														
	Fromage														
	Tarte normande				traces	traces									
	Pain														
5-oct.	Rillettes de poulet rôti, cornichons									traces					
	Goulash de bœuf					traces				traces	traces	traces			traces
	Pommes de terre vapeur														
	Fromage														
	Fruit														
6-oct.	Pain														
	Feuilleté au fromage fondu		traces			traces								traces	
	Rôti de dindonneau aux olives		traces	traces							traces				
	Chou fleur gratiné à la vache qui rit					traces				traces	traces	traces			traces
	Compote														
7-oct.	Pain														
	Salade verte, vinaigrette et croûtons	traces				traces						traces		traces	
	Poisson, sauce beurre blanc														
	Riz créole														
	Fromage														
	Crumble à la poire														

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.

