

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	
19-sept.	Concombre à la crème															
	Boulettes d'agneau façon tajine															
	Courgettes															
	Fromage frais															
	Pâtisseries															
	Pain															
20-sept.	Œuf dur mayonnaise															
	Lasagnes ricotta, épinards, chèvre					traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces		traces		
	Petit suisse															
	Fruit															
	Pain															
21-sept.	Endives, pommes, vinaigrette															
	Rôti de bœuf															
	Chou-fleur gratiné à la béchamel					traces				traces	traces	traces				traces
	L'ortolan															
	Semoule au lait															
	Pain															
22-sept.	Salade verte, vinaigrette															
	Poulet rôti															
	Pâtes		traces													
	Crème dessert chocolat															
	Fruit															
	Pain															
23-sept.	Choucroute de la mer (colin, saumon)			traces												
	Fromage blanc, coulis de fruits rouges															
	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.

