

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	
26-sept.	Concombre croc' au sel, ciboulette															
	Boulettes de bœuf, sauce tomate					traces				traces	traces	traces				traces
	Riz créole															
	Cantafrais															
	Fruit au sirop															
	Pain															
27-sept.	Salade de perles aux légumes	traces	traces			traces	traces	traces							traces	
	Escalope de dinde viennoise	traces	traces							traces	traces					
	Epinards à la crème															
	Camembert															
	Crêpe sucrée															
	Pain															
28-sept.	Sauté de bœuf mironton									traces						
	Pâtes		traces													
	Petit suisse aux fruits															
	Fruit															
	Pain															
29-sept.	Tomates, vinaigrette															
	Chili sin carne, égrainé végétal				traces	traces				traces	traces	traces				traces
	Yaourt															
	Biscuit															
	Pain															
30-sept.	Cœur de palmier et crevettes								traces							
	Poisson, sauce niçoise					traces				traces	traces	traces				traces
	Purée de pommes de terre															
	Babybel															
	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.

