

## 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
23-janv.	Merguez sauce orientale			traces	traces	traces				traces	traces	traces			traces
	Pâtes		traces												
	Petit suisse aromatisé														
	Babybel														
	Fruit														
	Pain														
24-janv.	Salade verte, vinaigrette														
	Semoule et pois chiches													traces	
	Légumes couscous, sauce tomate			traces											
	Vache qui rit														
	Fruit														
	Pain														
25-janv.	Carottes râpées, vinaigrette														
	Agneau irish stew		traces				traces	traces	traces					traces	
	Chou-fleur gratiné à la béchamel					traces				traces	traces	traces			traces
	Chanteneige														
	Gâteau basque					traces								traces	
	Pain														
26-janv.	Potage maraîcher														
	Pâtes, emmental râpé		traces												
	Sauce bolognaise			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Yaourt nature														
	Corbeille de fruits														
	Pain														
27-janv.	Salade de riz, thon, maïs, olive, vinaigrette														
	Dos de colin, sauce velouté														
	Petits pois et carottes			traces											
	Camembert														
	Madeleine	traces				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.**

