

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	
20-mars	Blanquette de dinde															
	Riz pilaf															
	Petit suisse nature															
	Boursin nature					traces										
	Corbeille de fruits															
	Pain															
21-mars	Céleri rémoulade															
	Rôti de bœuf															
	Haricots verts															
	Fromage															
	Brownie aux pépites de chocolat et noisette	traces														
	Pain															
22-mars	Taboulé oriental	traces	traces			traces	traces	traces	traces	traces	traces			traces		
	Omelette au boursin															
	Brocolis															
	Fromage															
	Fruits															
	Pain															
23-mars	Salade verte, vinaigrette et croûtons	traces				traces						traces		traces		
	Boulettes de bœuf, sauce tomate					traces				traces	traces	traces			traces	
	Pâtes		traces													
	Yaourt nature															
	Fruits															
	Pain															
24-mars	Radis, beurre															
	Poisson, sauce bonne-femme															
	Epinars															
	Fromage															
	Eclair au chocolat				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.

