















INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

Menus de la semaine du 24 au 28 octobre 2022

		ARACHIDES 	CRUSTACÉS 	CÉLÉRI 	FRUITS À COQUE 	GLUTEN 	LAIT 	LUPIN 	MOLLUSQUES 	MOUTARDE 	ŒUFS 	POISSONS 	SOJA 	SULFITES 	SÉSAME 	
LUNDI	Thon guacamole					X	X			X	X	X		X		
	Beignets de calamars & citron					X	X		X		X	X				
	Epinards en branches BIO béchamel					X	X									
	Cantal jeune AOP						X									
	Flan saveur vanille nappé de caramel						X									
MARDI	Chou chinois, vinaigrette moutardée									X					X	
	Blanquette de veau					X	X				X					
	Riz BIO															
	Petit fromage frais nature sucré						X									
	Fruit															
MERCREDI	Salade de blé BIO					X				X					X	
	Omelette à la tomate CNE (œufs BIO)						X				X					
	Poêlée méridionale (h.vert, salsifi, aubergine)															
	Camembert						X									
	Compote pomme fraise allégée en sucres															
JEUDI	Salade verte au vinaigre de cidre									X					X	
	Rôti de bœuf charolais, jus tradition					X										
	Purée de pommes de terre															
	Fromage fondu Fraidou						X									
	Fruit															
VENDREDI	Velouté de la sorcière (patate douce & orange)															
	Aiguillettes de poulet pané au corn-flakes & dosette de ketchup			X		X									X	
	Gratin de potiron CE2 au cheedar râpé					X	X									
	Cake chocolat CNE & mousse fantôme (chantilly)					X	X				X					

Cette information INCO* concerne exclusivement les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents volontairement dans nos menus.

Nos recettes sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes, sont manipulés.

Nous vous informons qu'au cours de la production et du service, des contaminations potentielles restent possibles, et ceci malgré toutes les précautions requises. Le règlement INCO ne remplace en aucun cas les procédures d'accueil d'un convive atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, Protocole d'Accueil Individualisé...).

*Règlement UE n° 1169/2011 relatif à l'information du consommateur