

## INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

Menus de la semaine du 31 au 4 novembre 2022

		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLÉRI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME	
LUNDI	Salade de pommes de terre CE2									X				X		
	Escalope de dinde sauce façon Gaston Gérard (emmental & moutarde)					X	X			X				X		
	Haricots beurre															
	Gouda						X									
	Crème dessert au chocolat BIO						X									
MARDI	FERIE															
MERCREDI	Carottes râpées															
	Filet de hoki MSC sauce Nantua (champignon, crème, oignon)		X			X	X		X	X		X		X		
	Semoule BIO					X										
	Yaourt aromatisé						X									
	Fruit															
JEUDI	Salade d'endives, vinaigrette balsamique & dés de Fourme d'Ambert AOP						X			X				X		
	Boeuf IGP bourguignon													X		
	Petits pois maraîchers BIO au bouillon de légumes															
	Eclair parfum vanille					X	X				X					
VENDREDI	Velouté Dubarry (chou-fleur)						X									
	Tortellonis ricotta grana padano sbrinz pecorina sauce tomate & basilic					X	X				X					
	Fromage fondu Tartare nature						X									
	Fruit															

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