

INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

Menus de la semaine du 19 au 23 septembre 2022

		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLÉRI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME
LUNDI	Salade de torsades HVE					X				X				X	
	Colin d'Alaska MSC pané frais & citron					X			X			X			
	Epinards en branches béchamel					X	X								
	Brie						X								
	Fruit														
MARDI	Crêpe à l'emmental					X	X				X		X		
	Jambon blanc supérieur de porc*														
	Purée Crécy (carotte BIO)														
	Fromage fondu Vache qui rit						X								
	Liégeois parfum vanille & caramel						X								
MERCREDI	Courgettes râpées														
	Dés de poisson MSC sauce armoricaine (tomate, échalote & crème)					X	X					X		X	
	Semoule BIO					X									
	Petit blanc de campagne BIO & dosette de sucre						X								
	Fruit														
JEUDI	Tartinable à la crème de chèvre, poivron rouge & basilic									X	X			X	
	Omelette nature CNE (œufs plein air)						X				X				
	Ratatouille														
	Petit fromage frais aux fruits						X								
	Donut au sucre					X	X						X		
VENDREDI	Salade de tomates, vinaigrette Xérès									X				X	
	Bœuf IGP mironton (navet, cornichon & céleri)			X		X									
	Pommes de terre sautées														
	Saint-Nectaire AOP						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