















INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

Menus de la semaine du 26 au 30 septembre 2022

		ARACHIDES 	CRUSTACÉS 	CÉLÉRI 	FRUITS À COQUE 	GLUTEN 	LAIT 	LUPIN 	MOLLUSQUES 	MOUTARDE 	ŒUFS 	POISSONS 	SOJA 	SULFITES 	SÉSAME 	
LUNDI	Duo carotte & céleri au citron & basilic			X						X				X		
	Tomate farcie de dinde & coulis												X			
	Riz															
	Tomme blanche						X									
	Fruit															
MARDI	Mousse de foie de porc* & cornichons / Salade de blé					X					X			X		
	Merlu MSC sauce citron & aneth					X	X			X		X		X		
	Haricots plats d'Espagne à l'ail															
	Mix-lait vanille & spéculoos					X	X						X			
MERCREDI	Cubes de concombres, crème de balsamique			X			X			X				X		
	Rôti de bœuf charolais, jus tradition					X										
	Coquillettes BIO					X										
	Comté AOP						X									
	Crème dessert au chocolat BIO						X									
JEUDI	Salade verte, vinaigrette huile d'olive citron									X				X		
	Sauté de dinde sauce charcutière (oignon, cornichon & moutarde)					X				X				X		
	Purée de pommes de terre						X									
	Fromage fondu Kiri						X									
	Dessert lacté saveur vanille						X									
VENDREDI	Cake paprika, poivron & tomate CNE sauce fromage blanc aux herbes					X	X				X					
	Nuggets de blé			X		X										
	Gratin de courgettes					X	X									
	Yaourt nature & dosette de sucre						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