

INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

Menus de la semaine du 9 au 13 janvier 2023

		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLÉRI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME
LUNDI	Salade de riz niçoise (maïs, thon, olive)									X		X		X	
	Cordon bleu de volaille					X	X						X		
	Nuggets crispidor à l'emmental					X	X				X				
	Epinards en branches béchamel Purée de salsifs					X	X								
	Fromage blanc le Gilly						X								
MARDI	Salade d'endives BIO, vinaigrette à l'échalote									X				X	
	Hoki MSC sauce armoricaine (tomate, échalote, crème)					X	X					X		X	
	Semoule					X									
	Fromage fondu Délice d'emmental						X								
	Fruit														
MERCREDI	Carottes râpées									X				X	
	Aiguillettes de poulet sauce barbecue (tomate, herbes de Provence, oignon)					X								X	
	Gratin de pommes de terre mozzarella (plat complet)					X	X								
	Pommes de terre persillées														
	Gorgonzola AOP						X								
	Flan saveur vanille nappé de caramel						X								
JEUDI	Velouté de courgettes BIO						X								
	Tortellinis ricotta, grana padano, sbrinz, pecorina sauce crème basilic					X	X				X				
	Fromage frais Rondelé fleur de sel						X								
	Fruit														
VENDREDI	Rillettes de sardine à tartiner						X					X			
	Steak haché de bœuf charolais sauce au thym					X	X			X				X	
	Clafoutis CNE au chou-fleur BIO, pommes de terre BIO, curry, mozzarella (plat complet)					X	X				X				
	Haricots verts à l'ail														
	Mimolette jeune						X								
	Mousse au chocolat au lait						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