

INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

Menus de la semaine du 18 au 22 octobre 2021

		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLÉRI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	CEUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME
LUNDI	Carottes râpées, vinaigrette fruits de la passion									X				X	
	Saucisse de Francfort*					X							X		
	Knack végétale BIO					X					X				
	Lentilles à la dijonnaise									X				X	
	Mimolette						X								
	Fruit														
MARDI	Taboulé (semoule BIO)					X									
	Boulettes de bœuf charolais sauce tomat'olives					X	X								
	Boulettes de soja à la tomate					X							X		
	Purée de panais BIO						X						X		
	Petit fromage frais nature sucré						X								
	Choux à la crème vanillée					X	X				X				
JEUDI	Duo céleri & radis noirs râpés			X						X				X	
	Omelette du Chef à la tomate (œufs plein air)					X	X				X				
	Pommes sautées														
	Brie du Vilet						X								
	Fran saveur vanille nappé de caramel						X								
VENDREDI	Cake du Chef paprika, poivron & tomate sauce fromage blanc aux herbes					X	X				X			X	
	Bœuf IGP sauce Marengo (carotte, champignon & oignon)					X								X	
	Beignets de poisson & citron					X	X					X	X		
	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocolis, carottes)														
	Fondu le Carré						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