

SEMAINE N° 20



INFORMATION ALLERGENES.
TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE
ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL

G
l
u
t
e
nC
r
u
s
t
a
c
é
sL
a
i
tA
r
a
c
h
i
d
e
sF
r
u
i
c
o
q
u
sM
o
l
l
u
s
q
u
e
sP
o
i
s
s
o
n
sM
o
u
t
a
r
d
eŒ
u
f
sL
u
p
i
nS
o
j
aS
é
s
a
m
eC
é
l
e
r
iA
n
h
y
d
r
o
s
u
l
f
u
r

		G l u t e n	C r u s t a c é s	L a i t	A r a c h i d e s	F r u i c o q u s	M o l l u s q u e s	P o i s s o n s	M o u t a r d e	Œ u f s	L u p i n	S o j a	S é s a m e	C é l e r i	A n h y d r o s u l f u r
Lundi	MELON														
11-mai	SAUTE DE POULET FORESTIERE	X		X											X
	COLIN A LA CREME	X		X				X							X
	BOULGOUR			X											X
	RONDELE AIL ET FINES HERBES			X											
	YAOURT AROMATISÉ DE LA FERME			X											
	BROCOLIS														
	FRUIT DE SAISON														
Mardi	SALADE DE LAITUE														
12-mai	RAVIOLIS AU FROMAGE	X		X						X					
	GRUYERE			X											
	HARICOTS VERTS														
	SAINT PAULIN A LA COUPE			X											
	FRUIT DE SAISON														
Mercredi midi	MACEDOINE DE LEGUMES								X	X					
	ROTI DE PORC	X		X											X
13-mai	ACCRAS DE MORUE+sauce	X		X				X	X	X					
	RIZ			X											
	TOMME NOIRE			X											
	ILE FLOTTANTE			X						X					
	COURGETTES SAUTEES														
	FRUIT DE SAISON														
Jeudi	FERIE														
14-mai															
Vendredi	PONT DE L'ASCENSION														
15-mai															

La législation nous impose l'affichage des allergènes.

Au regard de la complexité de notre activité et du nombre de produits différents que nous mettons en œuvre chaque jour, nous attirons l'attention de notre clientèle sur le fait qu'un oubli dans l'information, une erreur de manipulation ou une contamination croisée reste possible.

Nous recommandons aux personnes souffrant d'allergies sévères de demander un complément d'information auprès du responsable restauration disponible à l'accueil.