

	SEMAINE N° 5	G	C	L	A	F	M	P	M	Œ	L	S	S	C	A
		Gluten	Crustacés	Lait	Arachides	Fruits à coques	Mollusques	Poissons	Moutarde	Oeufs	Lupin	Soya	SéSAME	Céleri	Anhyd суlfur
INFORMATION ALLERGENES. TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL															
Lundi	SALADE AMÉRICAINE FILET DE POULET À LA CRÈME NUGGETS DE BLÉ HARICOTS VERTS FLAGEOLETS CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON														X
26-janv		X	X												
		X	X												
				X											
					X										
						X									
							X								
								X							
									X						
										X					
Mardi	SALADE D'ENDIVES COUSCOUS AUX BŒUF BOULETTES VÉGÉTALES LEGUMES RONDELET AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON COUSCOUS AU BŒUF											X	X		X
27-janv		X	X												X
		X													X
				X											
					X										
						X									
							X								
								X							
									X						
										X					
											X				
												X	X		
Mercredi	MACÉDOINE DE LÉGUMES STEAK DE BLÉ ET POIS BASQUAISE GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE GOUDA À LA COUPE FRUIT DE SAISON BIO										X	X			
28-janv		X	X												
		X	X												X
				X											
					X										
						X									
							X								
								X							
									X						
										X					
											X				
												X	X		
Jeudi	COLESLAW SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS GALETTE DE QUINOA À LA PROVENÇALE PENNES CAMEMBERT À LA COUPE FRUIT DE SAISON COURGETTES										X	X			
29-janv		X	X												X
		X	X												X
			X												X
				X											
					X										
						X									
							X								
								X							
									X						
										X					
Vendredi	CÉLERI BIO VINAIGRETTE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE PURÉE CRÉCY CANTAL AOP YAOURT FERMIER FRUIT DE SAISON EMMENTAL										X	X			X
30-janv		X								X					X
			X												X
				X											
					X										
						X									
							X								
								X							
									X						
										X					

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.