

SEMAINE N° 7		Gluten	Crustacés	Lait	Arachides	Fruits à coques	Molusques	Poissons	Moutarde	Œufs	Lupin	Soye	Sésame	Céleri	Anhyd sulf
	 INFORMATION ALLERGENES: TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL														
Lundi	POTAGE TARTIFLETTE <b>TARTIFLETTE SANS LARDONS</b> BROCOLIS CANTADOU FRUIT DE SAISON			X											X X
<b>09-févr</b>				X											X
Mardi	SALADE DE LAITUE CHOU FARCI <b>TOMATE FARCIE VÉGÉTALE</b> RIZ CRÉOLE MINI CABRETTE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE FRUIT DE SAISON	X	X										X		
<b>10-févr</b>		X	X									X			
Mercredi	CAROTTES CITRONNÉES VIANDE DE KEBAB <b>REVITHOKEFTEDES</b> BOULGOUR SAUCE KEBAB (FROMAGE BLC + VINAIGRETTE) YAOURT NATURE SUCRÉ DE LA FERME YAOURT NATURE ÉMINCE DE DINDE RATATOUILLE COMPOTE	X	X									X		X	X
<b>11-févr</b>		X	X												X
Jeudi	CÉLERI RÉMOULADE <b>STEAK FROMAGER</b> PURÉE DE POTIRON BRIE À LA COUPE FRUIT DE SAISON	X	X									X X			X
<b>12-févr</b>		X	X												X
Vendredi	SALADE DE HARICOTS VERTS <b>POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE</b> CHOU-FLEUR PÂTES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	X										X	X X		X
<b>13-févr</b>				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.