SEMAINE N° 39		Gluten	Crustacés	Lait	Arachides	Fruit coq	Mollusques	Poissons	Moutarde	Œufs	Lupin	Soja	Sésame	Céleri	Anhyd sulfur
	INFORMATION ALLERGENES. TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL														
Lundi midi															
	CAROTTES CITRONNÉES								x						
22-sept	ÉMINCÉ DE BŒUF FORESTIER	x		x											x
	CROUSTI FROMAGE	x		x						x					x
	BOULGOUR	x		x											
	KIRI			x											
	COCKTAIL DE FRUITS														
	BROCOLIS			x											
Mardi midi															
	MACÉDOINE DE LÉGUMES								x	x					
23-sept	PAËLLA AU POULET			x											x
	PAËLLA AU POISSON			x				x							x
	HARICOTS VERTS BIO			x											
	CANTADOU			x											
	FRUIT DE SAISON														
Mercredi															
midi	SALADE D'ENDIVES														
	RÔTI DE PORC CHASSEUR	x		x											x
24-sept	PANÉ DE BLÉ TOMATE ET MOZZARELLA	x		x											
	GRATIN DE POTIRON CAROTTES POMMES DE TERRE			x											x
	TOMME BLANCHE			x											
	YAOURT FERMIER			x											
	FRUIT DE SAISON														
Jeudi midi															
	SALADE DE CONCOMBRE														
	BOULETTE DE BOEUF	x		x								x			x
25-sept	OMELETTE			x											x
	PUREE DE PDT			x											x
	BRIE A LA COUPE			x											
	COMPOTE BIO														
	EPINARDS A LA CREME / PDT			x											
	FRICADELLE	x		x						x					
Vendredi															
midi	POTAGE			x										x	x
	RAVIOLIS AU BŒUF	x		x						x					x
26-sept	RAVIOLIS FROMAGE	x		x						x					
	CAROTTES			x											
	MINI CABRETTE			x											
	FRUIT DE SAISON														

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.