



INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

menu de la semaine du 1er au 5 janvier 2018

		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CELERI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME	
LUNDI	FÉRIÉ															
MARDI	Potage de légumes racines (carotte, chou rave, céleri, panais)			X		X	X						X			
	Veau Marengo					X								X		
	Riz															
	Yaourt aromatisé						X									
	Orange															
MERCREDI	Râpé de radis Red Meat et carottes BIO									X					X	
	Steak haché de poulet sauce diablo					X	X				X		X	X		
	Lentilles ail & sarriette			X												
	Tomme grise						X									
	Mouliné de pommes saveur biscuitée															
JEUDI	Quiche lorraine * du chef					X	X				X					
	Gratin de filet de poisson MSC et moules						X		X			X			X	
	Brocolis sauce béchamel					X	X						X			
	Tartare nature						X									
	Clémentine															
VENDREDI	Salade verte, vinaigrette provençale															
	Rôti de bœuf charolais jus au thym					X	X									
	Purée de potiron						X						X			
	Fromage blanc nature et sucre						X									
	Brioche des Rois					X	X				X				X	

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

