



INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

menu de la semaine du 29 janvier au 2 février 2018

		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CELERI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME
LUNDI	Salade de céleri rave à l'aneth et au curry			X			X			X	X			X	
	Echine demi-sel * à la moutarde à l'ancienne					X	X			X				X	
	Lentilles mijotées au lait					X	X						X		
	Vache qui rit						X								
	Compote pomme / fraise allégée en sucre														
MARDI	Mortadelle* et cornichons									X				X	
	Quenelles nature sauce Nantua		X			X	X				X	X		X	
	Riz														
	Tomme blanche						X								
	Flan au chocolat						X								
MERCREDI	Emincé de chou chinois, sauce méridionale									X	X			X	
	Rôti de bœuf charolais jus à l'estragon					X	X								
	Purée de pommes de terre						X						X		
	Brie du Vilet						X								
	Ananas BIO														
JEUDI	Velouté de potiron						X						X		
	Gratin de torsades au jambon de dinde					X	X						X		
	Yaourt aromatisé						X								
	Pomme														
VENDREDI	Râpé de chou rouge sauce au fromage frais						X							X	
	Beignets de poisson et tranche de citron					X	X					X	X		
	Confit de carottes													X	
	Bûchette						X								
	Crêpe fourrée au chocolat					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

la cantine pas pareille

