

## INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

Menus de la semaine du 10 au 14 octobre 2022

		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLÉRI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITÉS	SÉSAME
LUNDI	Samoussa de légumes					X							X		
	Tajine marocain aux boulettes de bœuf & mouton (carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)					X				X					
	Semoule HVE gourmande (amandes & raisins blonds)				X	X									
	Fromage fondu Chanteneige						X								
	Salade de mandarine aux quatre épices														
MARDI	Pain pita kebab (émincé de volaille kebab mayonnaise & salade verte)					X	X			X	X			X	
	Pain pita (boulettes falafel BIO, dosette de mayonnaise & salade verte)					X	X			X	X			X	
	Frites au four & sauce blanche (huile, œuf, grana padano, vinaigre)						X				X			X	
	Yaourt nature & dosette de sucre						X								
	Datte dénoyautée														
MERCREDI	Salade d'artichaut, mozzarella râpé & pesto rouge						X							X	
	Lasagnes à la bolognaise					X	X				X				
	Fromage blanc BIO façon straciatella (cacao & copeaux de chocolat noir) & petits beurre						X								
JEUDI	Gaspacho de tomates					X									
	Tortilla aux pommes de terre & oignons										X				
	Salade verte, vinaigrette huile d'olive citron													X	
	Tomme catalane AOP						X								
	Fruit														
VENDREDI	Salade de riz niçoise (maïs, tomate, thon & olive)											X		X	
	Colin d'Alaska MSC à la marseillaise (soupe de poisson, huile d'olive, tomate & ail)		X			X	X		X			X		X	
	Ratatouille														
	Baratton de chèvre frais						X								
	Cake au citron CNE					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