

## INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

Menus de la semaine du 17 au 21 octobre 2022

		ARACHIDES 	CRUSTACÉS 	CÉLÉRI 	FRUITS À COQUE 	GLUTEN 	LAIT 	LUPIN 	MOLLUSQUES 	MOUTARDE 	ŒUFS 	POISSONS 	SOJA 	SULFITES 	SÉSAME 
LUNDI	Chou rouge râpé au vinaigre de framboise									X				X	
	Sauce aux légumes & pois chiches		X			X	X		X	X		X		X	
	Macaronis					X									
	Emmental râpé						X								
	Fruit														
MARDI	Taboulé à la semoule HVE					X									
	Dés de poisson MSC sauce marinère (champignon & moules)					X	X		X			X		X	
	Poêlée de carottes														
	Fromage fondu Le Carré						X								
	Smoothie abricot pomme banane														
MERCREDI	Céleri râpé			X											
	Curry de dinde (oignon, tomate & épices)									X					
	Boulgour BIO					X									
	Munster AOP						X								
	Liégeois au chocolat						X								
JEUDI	Panais rémoulade aux pommes						X			X	X			X	
	Chipolata de porc* au jus									X					
	Lentilles vertes CE2 à la dijonnaise														
	Brie du Vilet						X								
	Fruit														
VENDREDI	Amuse-bouche : Gelée de coing Salade mexicaine (haricot rouge & maïs)					X				X				X	
	Bœuf IGP sauce marengo (carotte, champignon & oignon)					X								X	
	Purée de butternut BIO														
	Petit blanc de campagne, dosette de sucre & cookie tout 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