

INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

Menus de la semaine du 30 au 3 février 2023

| | | ARACHIDES | CRUSTACÉS | CÉLÉRI | FRUITS À COQUE | GLUTEN | LAIT | LUPIN | MOLLUSQUES | MOUTARDE | ŒUFS | POISSONS | SOJA | SULFITES | SÉSAME |
|----------|---|-----------|-----------|--------|----------------|--------|------|-------|------------|----------|------|----------|------|----------|--------|
| LUNDI | Céleri rémoulade | | | X | | | | | | X | X | | | X | |
| | Bolognaise au bœuf charolais | | | | | | | | | | | | | X | |
| | Sauce légumes & pois chiches | | | X | | | | | | | | | | X | |
| | Pennes | | | | | X | | | | | | | | | |
| | Emmental râpé | | | | | | X | | | | | | | | |
| | Fruit | | | | | | | | | | | | | | |
| MARDI | Pâté de campagne de porc & cornichon / Taboulé (semoule BIO) | | | | | XX | X | | | XX | | | X | XX | |
| | Hoki MSC sauce marseillaise (tomate, ail, fenouil) | | | | | X | X | | | | | X | | | |
| | Gratin de chou-fleur | | | | | X | X | | | | | | | | |
| | Tomme blanche | | | | | | X | | | | | | | | |
| | Fian saveur vanille nappé de caramel | | | | | | X | | | | | | | | |
| MERCREDI | Râpé de chou rouge, vinaigre de framboise | | | | | | | | | | | | | X | |
| | Curry de dinde (oignon, tomate & épices) | | | | | X | X | | | | X | | | X | |
| | Dahl de lentilles vertes BIO | | | | | | X | | | | | | | | |
| | Riz | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage blanc de campagne & dosette de sucre | | | | | | X | | | | | | | | |
| | Fruit | | | | | | | | | | | | | | |
| JEUDI | Salade verte, vinaigrette moutardée | | | | | | | | | X | | | | X | |
| | Omelette nature CNE (œufs plein air) | | | | | | X | | | | X | | | | |
| | Haricots beurre persillés | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage frais Cantafrais | | | | | | X | | | | | | | | |
| | Crêpe nature sucrée & coupelle de pâte à tartiner chocolat noisette | | | | X | X | X | | | | X | | | X | |
| VENDREDI | Carottes râpées | | | | | | | | | X | | | | X | |
| | Sauté de bœuf IGP sauce chasseur (champignons, estragon, cerfeuil) | | | | | X | X | | | | X | | | X | |
| | Galette de boulgour et épeautre aux légumes BIO | | | X | | X | | | | | | | | | |
| | Frites au four | | | | | | | | | | | | | | |
| | Saint-Nectaire AOP | | | | | | X | | | | | | | | |
| | Fruit | | | | | | | | | | | | | | |

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