

SEMAINE N° 13



INFORMATION ALLERGENES.
TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE
ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL

		G l u t e n	C r u s t a c é s	L a i t	A r a c h i d e s	F r u i c o q u s	M o l l u s q u e s	P o i s s 	M o u t a r d e	Œ u f s	L u p i n	S o j a	S é s a m e	C é l é r i	A n h y d r o g e n e s	
Lundi	GASPACHO															
	RAVIOLIS GRATINÉS	X		X						X				X	X	
29-avr	RAVIOLIS AU FROMAGE	X		X						X				X	X	
	COURGETTES			X						X				X		
	MINI BONBEL			X												
	CRÈME AU CHOCOLAT BIO			X												
	FRUIT DE SAISON															
Mardi	MACÉDOINE								X	X						
	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES	X		X						X				X	X	
30-avr	GALETTE DE POIS ET LÉGUMES	X		X						X				X	X	
	RIZ CRÉOLE			X						X				X		
	CHAVROUX			X												
	FRUIT DE SAISON															
	CAROTTES			X						X				X		
Mercredi																
01-mai	1er Mai															
Jeudi	SALADE MAÏS TOMATE ET POIVRONS															
	FILET DE COLIN AUX CHAMPIGNONS	X		X				X		X				X	X	
02-mai	BATONNIÈRE DE LÉGUMES			X						X				X		
	PURÉE DE POMMES DE TERRE			X											X	
	CHANTENEIGE			X												
	PETITS FILOU AUX FRUITS			X												
	FRUIT DE SAISON															
Vendredi	MELON															
	SAUTÉ DE BOEUF TZIGANE	X		X						X				X	X	
03-mai	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	X		X						X				X	X	
	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE			X						X				X		
	CANTAL AOP			X												
	COMPOTE POMME BIO			X												
	BROCOLIS AU JUS BIO			X						X				X		

La législation nous impose l'affichage des allergènes.

Au regard de la complexité de notre activité et du nombre de produits différents que nous mettons en œuvre chaque jour, nous attirons l'attention de notre clientèle sur le fait qu'un oubli dans l'information, une erreur de manipulation ou une contamination croisée reste possible.

Nous recommandons aux personnes souffrant d'allergies sévères de demander un complément d'information auprès du responsable restauration disponible à l'accueil.