

SEMAINE 31		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 t s c o q s	M o l l u s q u e s	P o i s s o n 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 e r i	A n h y d r o u l f u r	
 INFORMATION ALLERGENES: TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL	Lundi midi	PASTÈQUE														
	27-juil	X		X												X
				X												
				X												
Mardi midi	GUACAMOLE ET TOMATES															
	FAJITAS BŒUF GALETTE (pas de pain)	X		X												X
28-juil	GALETTE DE LÉGUMES AUX POIS	X		X												
	HARICOTS ROUGES															
	CRÈME / GRUYÈRE RAPÉ			X												
	PURÉE POMME ANANAS															
Mercredi	CÉLERI RÉMOULADE															
	COURGETTE FARCIE	X		X					X	X						
29-juil	TOMATE FARCIE VÉGÉTALE	X		X						X			X			
	BOULGOUR BIO	X		X												
	YAOURT BIO			X												
	FRUIT DE SAISON															
	CHOUX DE BRUXELLES															
Jeudi midi	CAROTTES CITRONNEES															
	CORDON BLEU DE DINDE	X		X									X			
30-juil	CORDON VEGETARIEN	X		X						X			X			
	BROCOLIS															
	GOUDA A LA COUPE			X												
	FRUIT DE SAISON															
	PATES	X		X												
Vendredi	SALADE DE HARICOTS VERTS															
	POISSON MEUNIÈRE SAUCE REMOULADE	X		X				X	X	X						X
31-juil	RATATOUILLE															
	RIZ CREOLE			X												
	EMMENTAL			X												
	PETITS FILOUS			X												
	FRUIT DE SAISON															

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.