

SEMAINE N° 24		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 c o q	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 s u l f u r
Lundi midi	SALADE DE TOMATES														
	FRICADELLE DE BŒUF	X		X						X					X
08-juin	GALETTE DE POIS ET LÉGUMES	X		X											
	PETITS POIS / POMMES DE TERRE			X											X
	CANTAL À LA COUPE			X											
	FRUIT DE SAISON														
Mardi midi	MELON														
09-juin	SAMOSSA DE LÉGUMES SAUCE FROMAGE BLANC	X		X								X			X
	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES	X		X										X	
	CHAVROUX			X											
	GLACE VANILLE SAUCE CARAMEL			X											
	JULIENNE DE LEGUMES SEMOULE			X											X
Mercredi	COURGETTES RAPEES														
10-juin	SALADE DE COURGETTES AU BASILIC								X						
	CUISSE DE POULET RÔTIE	X		X											X
	RAVIOLIS AUX FROMAGES	X		X						X					X
	RIZ			X											X
	COMTÉ À LA COUPE			X											
	CHOCOLAT LIEGEOIS			X											
	FILET DE POULET RÔTI	X		X											X
Jeudi midi	EPINARDS														
11-juin	BETTERAVES VINAIGRETTE								X						
	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	X		X				X	X	X					X
	PURÉE CRÉCY			X											X
	VACHE QUI RIT			X											
	YAOURT BIO AROMATISÉ DE LA FERME			X											
Vendredi	CAROTTES CITRONNÉES														
12-juin	JAMBON														X
	ŒUFS DURS									X					
	COQUILLETES EN SALADE	X		X					X	X					X
	KIRI CHÈVRE			X											
	GRATIN DE COQUILLETES	X		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.