

LISTE DES ALLERGÈNES



Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 22 avril au 28 avril															
mardi 23 avril 2019	Omelette			X											
	Haricots vert extra														
	Riz bio créole														
	Fromage blanc sucré	X													
	Yaourt à boire aux fruits	X													
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Madeleine	X	X	X	X						X				
Pain		X													
mercredi 24 avril 2019	Filet de colin meunière FRAIS	X	X	X	X										
	Petits pois	X													
	Boullgour bio		X												
	Briquette de lait demi écrémé	X													
	Yaourt nature sucré	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Gaufre liégeoise	X	X	X						X					
Pain		X													
jeudi 25 avril 2019	Oeuf au nid sur salade			X											
	Sauté de dinde pascaline	X													
	Compotée de tomate					X									
	Flageolets au jus	X													
	Briquette de lait chocolaté	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
	Moëlleux au citron		X	X											
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote						X						X			
Pain		X													
vendredi 26 avril 2019	Poisson mariné au citron	X	X		X										
	Jardinière de légumes BIO saveur soleil														
	Penne bio		X												
	Emmental bio	X													
	Petit Filou en tube	X													
	Gouda	X													
	Bongateau à la fraise	X	X	X						X					
Pain		X													

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.