

ALLERGENES SUSCEPTIBLES D'ETRE PRESENTS DANS LES PLATS

Menu du

mercredi 16 janvier 2019

Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut,...)
Crustacés et produits à base de crustacés
Oeufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poisson
Arachides et produits à base d'arachides
Soja et produits à base de soja
Lait et produits à base de lait, lactose
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amande, noisettes, noix)
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produits à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites
Lupin et produits à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques

N°	Plat	Céréales	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
1	Poisson vapeur			X											
2	Fondue de poireaux						X		O						
3	Brie						X								
4	Purée pdt / poireaux								O						
5															
6	Petit Suisse nature BIO						X								
7	Petit Suisse nature BIO						X								
8	Gâteau boudoirs	X	X				X								
9															
10															
11															
12															
N° du plat	Pain	X		O	O	O	O					O			
	Produit														
	Céleri								X						
	Lait						X								
	Beurre - Margarine						X								
	Crème						X								
	Farine	X													
	Vinaigre													X	
	Curry doux													X	
	Gingembre moulu													X	
	Mayonnaise			X						X	X				
	Moutarde									X	X				
	Jus de citron													X	

X Ingrédient contenu dans le produit
O Traces éventuelles de l'ingrédient dans le produit.

Attention : ces informations ne dispensent pas de la mise en place d'un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

Informations disponibles sur chaque unité de restauration.

L'ail peut contenir naturellement une dose de sulfites.

