

Information concernant les allergènes :

Nous vous informons des allergènes qui sont présents dans les plats que nous vous cuisinons.

Et afin que nous puissions nous comprendre ci-dessous la signalétique.

Sur le menu vous retrouverez uniquement les numéros afin de garder une lisibilité des menus.

Nous restons disponibles pour toutes informations

1- Céréales contenant du Gluten

2- Crustacés

3- Œufs

4- Poisson

5- Arachides

6- Soja

7- Lait, Lactose

8- Fruits à coque

9- Céleri

10- Moutarde

11- Sésame

12- Sulfites

13- Lupin

14- Mollusques





INSTITUT NOTRE-DAME DE LA
PROVIDENCE
T H O N V I L L E
ÉCOLE | COLLÈGE | LYCÉE

1	07-janv	08-janv	10-janv	11-janv
POTAGE			Crème d'endives	
Allergènes			7	
ENTREE	Tranches de salami Danois	Salade de mâche mimosa		Salade de tomates et maïs
Allergènes	7	12		12
PLAT	Pané du Fromagé	Emincé de bœuf au paprika	Escalope de volaille panée	Filet de colin sauce crème
Allergènes	1-3-7	1-7-12	1-3-7	1-4-7
FECULENTS	Riz	Pommes de terre nature	Coquillettes	Ebly de blé
Allergènes	1		1	1
LEGUMES	Haricots verts	Choux rouge braisé	Flan de courgettes	Brocolis
Allergènes	7	12	1-3-7	
DESSERT	Animation Epiphanie	Petits suisses aux fruits	Gâteau fromage blanc	Ananas
Allergènes	Galette des rois	7	3-7	

Ou