

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



1	07-janv	08-janv	10-janv	11-janv
POTAGE	<i>Velouté de brocolis</i>	<i>Potage navets / carottes</i>	<i>Crème d'endives</i>	<i>Soupe de légumes</i>
Allergènes	7	7	7	7-9
ENTREE 1	Tranches de salami Danois	Salade de coleslaw	Salade de haricots rouges	Salade Vosgienne
Allergènes	7	3-7-10-12	12	7
ENTREE 2	Salade verte / Rapé d'emmental	Salade de mâche mimosa	Salade de riz au thon	Salade de tomates et maïs
Allergènes	10-12	12	1-2-3-4-10	12
PLAT 1	Pané du Fromagé	Emincé de bœuf au paprika	Escalope de volaille panée	Sauté de porc au curry
Allergènes	1-3-7	1-7-12	1-3-7	1-7-12
PLAT 2	Escalope de porc sauce charcutière	Coq au vin	Omelette au fromage	Filet de colin sauce crème
Allergènes	1-7-10-12	1-9-12	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 DU CHEF	Animation Epiphanie	Poire au chocolat et amandes	Gâteau fromage blanc	Compote pomme / fraise
Allergènes		7-8	3-7	
PRODUIT LAITIER	Galette des rois	Petits suisses aux fruits	Faissette	Flan au chocolat
Allergènes	3-5-7-8	7	7	1-3-7
FRUIT	Kiwi	Raisin	Poire	Ananas