

## Tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

Menu	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
														
<b>Lundi 01 Juillet 2019</b>														
Soja et tomates									X					f
Rôti de veau citron		f			X	X			f	f			f	
Riz						X								
Gouda						X								
Abricots														
<b>Mardi 02 Juillet 2019</b>														
Pastèque														
Beignets de poisson			X		X	X			X		X			
Gratin de courgettes "maison"		f			X	X								
Brie						X								
Paris-Brest				X	X	X				X			X	
<b>Mercredi 03 Juillet 2019</b>														
Batavia vinaigrette									X					f
Chili de légumes "Maison"		f				X								
Fromage blanc sucré						X								
Poires au sirop														
<b>Jeudi 04 Juillet 2019</b>														
Blé en salade					X				X					f
Chipolatas														
Petits pois carottes		f				X								
Emmental						X								
Nectarine														
<b>Vendredi 05 Juillet 2019</b>														
Betteraves vinaigrette									X					f
Bolognaise de thon "maison"		f									X			
Coquillettes					X	X								
Fromage						X								
Compote de fruits														

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements