Allergènes contenus dans les plats servis Semaine du 16 au 20 décembre

Affichage suivant le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes

Date	ТҮРЕ	Allergènes contenus dans les plats servis	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons		Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	_	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 produits à base de sulfites	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques
Lundi 16	Déjeuner	Carottes à la croc Cordon bleu à la dinde Petits pois au jus Flan patissier Pain	P P P		P		T	P	P P P	T		P		P		
Mardi 17	Déjeuner	Taboulé Taureau à la St Gilloise Choux fleurs persillés Fromage Fruit de saison Pain	P			P		T	P P		Т			P P		
Mercredi 18	Goûter Déjeuner	Mesclum au saumon et ses toasts Seiche à la sétoise Pomme de terre et haricots verts Fromage Bûche glacée clémentine Chocolat de Noel Pain Chocolat chaud Donuts Fruit	P T	Т	T P	P	T	T P P	P P P P P	T T	T	P P	T T	P		P
Jeudi 19	Déjeuner	Batavia mimosa Œuf dur façon grand-mère Ebly arlequin Liegois au chocolat Pain	P P		P			P	P P P		P	P		P		
Vendredi 20	Déjeuner	Jambon beurre Jambon de dinde beurre Poisson frais sauce basquaise Printanière de légumes Fromage Fruit de saison Pain	P		T	P T = Trace d'all	ergènes	P = Prése	P P P	T				P P P		