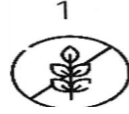

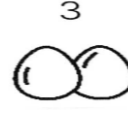
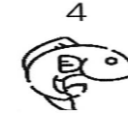
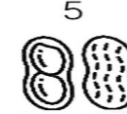



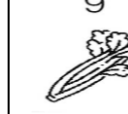
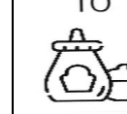

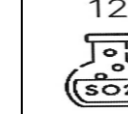
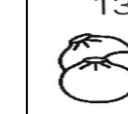
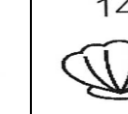


LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS														P/PRESENCE T/TRACE		
FR 11.069.041 CE		1 	2 	3 	4 	5 	6 	7 	8 	9 	10 	11 	12 	13 	14 	
Date	Plat	Gluten	Crustacés	Œuf	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	sulfites	Lupins	Mollusques	
<b>LUNDI</b>																
	Salade, crouton, olive	P							T	T	P	T	P			
	Salade fraîcheur	T							T	T	P	T	P			
	Pané fromager	P	T	P	T		T	P	T	T	T	T			T	
	Cordon bleu	P					T	P								
	Poivron basquaise	T							T	P	T	T	T			
	Pois chiche	T		T				T	T	P	T	T	T			
	Fromage BIO							P								
	Fruit de saison BIO															
<b>MARDI</b>																
	Radis	T							T	T	P	T	P			
	Salade niçoise	T	T	T	P		T	T	T	T	P	T	P		T	
	Brochette de poisson	P		T	P		T	T								
	Boulette d'agneau	P		T			P	T	T	T	T	T	T			
	Gratin de poireaux	P					T	P	T	T	T	T	T			
	Coquille	P		P			T	T	T	P	T	T	T			
	Fromage / Laitage							P								
	Fruit de saison															
<b>JEUDI</b>																
	Férié															
<b>VENDREDI</b>																
	Férié															

- 1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, kamut etc.)
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés
- 3. Œufs et produits à base d'œufs
- 4. Poissons et produits à base de poissons
- 5. Arachides et produits à base d'arachides
- 6. Soja et produits à base de soja
- 7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- 8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
- 9. Céleri et produits à base de céleri
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
- 13. Lupin et produits à base de lupin
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques

**Règlement (UE) N° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.**  
 Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs que nous **introduisons volontairement** dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où toutes ou une partie de ces substances allergènes sont présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure l'**a contamination croisée accidentelle** entre préparations.  
 Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission du présent document.**