

## SEMAINE 7

Du lundi 12 au vendredi 16 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Macédoine                      V : Pâtes carbonara                      SPC : Pâtes aux champignons                      Fromage râpé                      Panier de fruits</p>	<p>Céleri rémoulade                      V : Rôti de veau                      SPC : Galette de boulgour aux endives, épinards et comté                      Pomme dauphine                      Babybel                      Bugnes</p>	<p>Salade verte                      Croziflette (sans viande)                      Panier de fruits</p>	<p>Salade de lentilles                      V : Côte de porc                      SPC : Omelette                      Haricots verts                      Bleu                      Éclair chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage                      V : Poisson sauce citron                      SPC : Pavé sauce citron                      Gratins de blettes                      Petit suisse                      Panier de fruits</p>
Soir	<p>Soupe à l'oignon                      Tortillas aux pdt (maison)                      Purée de courge                      Buche de chèvre                      Panier de fruits</p>	<p>Salade d'endives emmental                      V : Risotto poulet/parmesan                      SPC : Risotto légumes/parmesan                      Fruits au sirop</p>	<p>Carottes râpées                      V : Aioli de poisson                      SPC : Aioli de haricots blancs                      Pomme vapeur                      Fromage blanc                      Crème de marron</p>	<p>V : Mijoté bœuf à la mexicaine                      SPC : Sauté de champignons à la mexicaine                      Boulgour                      Brie                      Panier de fruits</p>	<p><b>Légende :</b>                      SPC : Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>



### L'origine des produits



\* « cuisiné ici » recette incluant des produits toléré sous réserve

## MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 90g (standard+spc)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Midi</b>	100g Macédoine (5.5) V : 250g Pâtes (62.5) + carbonara	Céleri rémoulade V : Roti de veau	Salade verte 240g Croziflette (sans viande) (81g) 1 fruit sauf banane (13) Pas de pain <b>Total glucide : 94g</b>	100g Salade de lentilles (15g) V : Côte de porc SPC : Omelette Haricots verts <b>+ 150g Pâtes (37.5g)</b> Bleu Fruit SAUF Banane (13g) 2 tranches de pain (20g) 1 Éclair chocolat (19) <b>Total glucide : 91.5g</b>	1 Crêpe au fromage (17) V : Poisson sauce citron Ou SPC : 110 Pavé sauce citron (20)
	Ou SPC : 250g Pâtes (62.5) + aux champignons	170g Pomme dauphine (44g) Babybel 50g Bugnes (22.5g) V : 2 tranches de pain (20g)			Gratins de blettes <b>+ 100g Riz (30g)</b> Petit suisse + 1 sachet de sucre (8g) Fruit SAUF Banane (13g) 2 tranches de pain (20g)
	Fromage râpé Banane (20) <b>Total glucides = 88g</b>	Ou SPC : 1 tranche de pain (10g)			Ou SPC : pas de pain
		<b>Total glucide = 86.5/89.8g</b>			<b>Total glucides = 88g</b>
<b>Soir</b>	Soupe à l'oignon (pain à part) 240g Tortillas aux pdt (maison) (36) 100g Purée de courge (7) Buche de chèvre 1 fruit sauf banane (13) 3 tranches de pain (30) <b>Total glucide : 86g</b>	Salade d'endives emmental V : 200g Risotto (60g) + poulet Ou SPC : 200g Risotto (60g) + légumes 90g Fruits au sirop (15g) 1 tranche de pain (10g) <b>Total glucide = 85g</b>	100g Carottes râpées (7) V : Aïoli de poisson SPC : Aïoli de haricots blancs 250g Pomme vapeur (37.5) Fromage blanc 20g Crème de marron (12) 3 tranches de pain (30) <b>Total glucide : 86.5g</b>	V : Mijoté bœuf à la mexicaine SPC : Sauté de champignons à la mexicaine 250g Boulgour (62.5) Brie Banane (20) 1 tranche de pain (10g) <b>Total glucide : 92.5g</b>	Légende :
					<p><b>SPC</b> : Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #92d050; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #ff0000; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #ff8c00; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00bfff; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #ff69b4; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 100g (standard+spc)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	100g Macédoine (5.5) V : 290g Pâtes (72.5) + carbonara	Céleri rémoulade V : Roti de veau	Salade verte 250g Croziflette (sans viande) (84g)	100g Salade de lentilles (15g) V : Côte de porc SPC : Omelette Haricots verts <b>+ 190g Pâtes</b> (47.5g)	1 Crêpe au fromage (17) V : Poisson sauce citron
	Ou SPC : 290g Pâtes (72.5) + aux champignons	Ou SPC : Galette végé (13.3g)	1 fruit sauf banane (13) Pas de pain <b>Total glucide : 97g</b>	Bleu Fruit SAUF Banane (13g) 2 tranches de pain (20g)	Ou SPC : 110 Pavé sauce citron (20)
	Fromage râpé Banane (20) <b>Total glucides = 98g</b>	210g Pomme dauphine (54.6g) Babybel 50g Bugnes (22.5g) V : 2 tranches de pain (20g)		1 Éclair chocolat (19)	Gratins de blettes <b>+ 130g Riz</b> (39g) Petit suisse + 1 sachet de sucre (8g) Fruit SAUF Banane (13g) 2 tranches de pain (20g)
		Ou SPC : 1 tranche de pain (10g)		<b>Total glucide : 101.5g</b>	Ou SPC : pas de pain
		<b>Total glucide = 97.1/100.4g</b>		<b>Total glucides = 97g</b>	
Soir					<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">■</span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="color: darkgreen;">■</span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="color: red;">■</span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="color: orange;">■</span> Féculent</li> <li><span style="color: blue;">■</span> Produit laitier</li> <li><span style="color: pink;">■</span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 110g (standard+spc)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	100g Macédoine (5.5) V : 290g Pâtes (72.5) + carbonara	Céleri rémoulade V : Roti de veau	Salade verte 250g Croziflette (sans viande) (84g) 1 fruit sauf banane (13) 1 tranche de pain (10g) <b>Total glucide : 107g</b>	100g Salade de lentilles (15g) V : Côte de porc SPC : Omelette Haricots verts <b>+ 230g Pâtes</b> (57.5g) Bleu Fruit SAUF Banane (13g) 2 tranches de pain (20g) 1 Éclair chocolat (19) <b>Total glucide : 111.5g</b>	1 Crêpe au fromage (17) V : Poisson sauce citron
	Ou SPC : 290g Pâtes (72.5) + aux champignons	Ou SPC : Galette végé (13.3g)			Ou SPC : 110 Pavé sauce citron (20)
	Fromage râpé 1 fruit sauf banane (13) <b>+ 1 compote (15)</b> <b>Total glucides = 106g</b>	250g Pomme dauphine (65g) Babybel 50g Bugnes (22.5g) V : 2 tranches de pain (20g)			Gratins de blettes <b>+ 160g Riz</b> (48g) Petit suisse + 1 sachet de sucre (8g) Fruit SAUF Banane (13g) 2 tranches de pain (20g)
	Ou SPC : 1 tranche de pain (10g)	<b>Total glucide = 107.5/110.8g</b>			Ou SPC : pas de pain <b>Total glucides = 106g</b>
Soir					<p style="text-align: center;">Légende :</p> <p><b>SPC</b> : Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU HYPOCALORIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>100g Macédoine  V : 250g Pâtes carbonara  SPC : 250g Pâtes aux champignons  Fromage râpé  Panier de fruits  1 tranche de pain</p>	<p>100g Céleri rémoulade  V : Rôti de veau  SPC : Galette de boulgour aux endives, épinards et comté  150g Pomme dauphine  Babybel  Bugnes  1 tranche de pain</p>	<p>60g Salade verte  250g Croziflette (sans viande)  Panier de fruits  1 tranche de pain</p>	<p>100g Salade de lentilles  V : Côte de porc  SPC : Omelette  Haricots verts  Bleu  Éclair chocolat  2 tranches de pain</p>	<p>1 Crêpe au fromage  V : Poisson sauce citron  SPC : Pavé sauce citron  Gratins de blettes  Petit suisse  Panier de fruits  2 tranches de pain</p>
Soir	<p>250ml Soupe à l'oignon  Tortillas aux pdt (maison)  Purée de courge  Buche de chèvre  Panier de fruits  2 tranches de pain</p>	<p>60g Salade d'endives emmental  V : Risotto poulet/parmesan  SPC : Risotto légumes/parmesan  Compote  1 tranche de pain</p>	<p>100g Carottes râpées  V : Aioli de poisson  SPC : Aioli de haricots blancs  150g Pomme vapeur  Fromage blanc  Crème de marron  2 tranches de pain</p>	<p>V : Mijoté bœuf à la mexicaine  SPC : Sauté de champignons à la mexicaine  150g Boulgour  Brie  Panier de fruits  1 tranche de pain</p>	<p><b>Légende :</b>  <b>SPC :</b> Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU PAUVRE EN FIBRES STRICTE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Steak haché Pâtes Laitage Compote</p>		<p>Poisson au four Pomme de terre Laitage Compote</p>		
Soir					<p>Légende :</p> <p><b>SPC</b> : Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fruit ou légume cru</li><li>Fruits ou légumes</li><li>Viande, poisson, œuf</li><li>Féculent</li><li>Produit laitier</li><li>Pâtisserie et produit</li></ul>

## MENU DIABÉTIQUE NON INSULINO-DÉPENDANT (DNID)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>100g Macédoine  V : 100g Pâtes + carbonara  SPC : 100g Pâtes + champignons  Fromage râpé  Panier de fruits  1 tranche de pain</p>	<p>100g Céleri rémoulade  V : Rôti de veau  SPC : Galette de boulgour aux endives, épinards et comté  100g Pomme dauphine  Babybel  Bugnes</p>	<p>60g Salade verte  Croziflette (sans viande)  Panier de fruits  1 tranche de pain</p>	<p>100g Salade de lentilles  V : Côte de porc  SPC : Omelette  200g Haricots verts  Bleu  <i>Compote</i>  1 tranche de pain</p>	<p>1 Crêpe au fromage  V : Poisson sauce citron  SPC : Pavé sauce citron  200g Gratins de blettes  Petit suisse nature  Panier de fruits  1 tranche de pain</p>
Soir					<p style="text-align: center;"><b>Légende :</b></p> <p><b>SPC :</b> Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU SANS GLUTEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Macédoine  V : Pâtes sans gluten carbonara  SPC : Pâtes sans gluten aux champignons  Fromage râpé  Panier de fruits</p>	<p>Céleri rémoulade  V : Rôti de veau  SPC : omelette  <u>Pomme de terre</u>  Babybel  <b>Compote</b></p>	<p>Salade verte  Pâtes sans gluten + fromage (sans viande)  Panier de fruits</p>	<p>Salade de lentilles  V : Côte de porc  SPC : Omelette  Haricots verts  Bleu  <b>Compote</b></p>	<p><b>Entrée de féculents</b>  V : Poisson sauce citron  SPC : Pavé sauce citron  <b>Blettes + fromage</b>  Petit suisse  Panier de fruits</p>
Soir	<p>Soupe à l'oignon (<i>sans pain</i>)  Tortillas aux pdt (maison)  Purée de courge  Buche de chèvre  Panier de fruits</p>	<p>Salade d'endives emmental  V : Risotto poulet/parmesan  SPC : Risotto légumes/parmesan  Fruits au sirop</p>	<p>Carottes râpées  V : Aioli de poisson (<i>sans farine</i>)  SPC : Aioli de haricots blancs  Pomme vapeur  Fromage blanc  Crème de marron</p>	<p>V : Mijoté bœuf à la mexicaine (<i>sans farine</i>)  SPC : Sauté de champignons à la mexicaine (<i>sans farine</i>)  <b>Riz</b>  Brie  Panier de fruits</p>	<p>Légende :</p> <p><b>SPC</b> : Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain









## MENU SANS GRAISSE (standard)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Macédoine  <b>Steak haché</b>  <i>Pâtes</i>                      Laitage 0-3%                      Panier de fruits                      →sans  <b>huile/beurre/crème</b></p>	<p><i>Céleri</i>                      Rôti de veau  <i>Pomme de terre</i>                      Laitage 0-3%  <b>Compote</b>                      →sans  <b>huile/beurre/crème</b></p>	<p>Salade verte                      Volaille  <i>Riz pdt ou polenta</i>                      Laitage 0-3%                      Panier de fruits                      →sans  <b>huile/beurre/crème</b></p>	<p>Salade de lentilles                      Côte de porc                      Haricots verts                      Laitage 0-3%  <b>Compote</b>                      →sans  <b>huile/beurre/crème</b></p>	<p><b>Poisson citron</b>                      + <i>Riz</i>  <b>Blettes</b>                      Laitage 0-3%                      Panier de fruits                      →sans  <b>huile/beurre/crème</b></p>
Soir					<p>Légende :</p> <p><b>SPC</b> : Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

Sans charcuterie/fromage

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Macédoine Pâtes carbonara Laitage Panier de fruits	Céleri rémoulade Rôti de veau Pomme dauphine Babybel Bugnes	Salade verte Croziflette (sans viande) Panier de fruits	Salade de lentilles Côte de porc Laitage Éclair chocolat	Crêpe au fromage Poisson sauce citron Petit suisse Panier de fruits
Soir	Soupe à l'oignon Tortillas aux pdt (maison) Purée de courge Laitage Panier de fruits	Salade d'endives emmental Risotto poulet/ parmesan Fruits au sirop	Carottes râpées V : Aioli de poisson Pomme vapeur Fromage blanc Crème de marron	V : Mijoté bœuf à la mexicaine Boulgour Laitage Panier de fruits	Légende : SPC : Sans Protéine Carnée  Fruit ou légume cru  Fruits ou légumes  Viande, poisson, œuf  Féculent  Produit laitier  Pâtisserie et produit

## MENU ALLERGÈNES

	lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
Midi					
Entrée	macédoine : m,o	celeri rémoulade ; l,o,m	salade verte : m	salade de lentilles : m	crêpe au fromage : g,l,o
Plats	Pâtes carbonara : l, g,	roti de veau ; g,l,o,ce,su	croziflette (sans viande) : g,l,o	côte de porc : g,l,o,ce,su,m	poisson sauce citron : P,l,g,o,mo,cr,su
plats sv	Pâtes aux champignons : l, g	galette végé ; G,l,o,so,ce,m		omelette : o,l	O :
accompagnement		pomme dauphine ; g,l,o		haricots verts : l	gratin de blettes : g,l
Laitage	Fromage râpé : l	babybel ; l		bleu : L	petit suisse : l
Dessert	crème dessert ; L	bugnes ; L	panier de fruits :	Eclair au chocolat : l, g, o	panier de fruits :
Entrée	Soupe à l'oignon : g, l	salade d'endives emmental : l,m	Carottes râpées : m	-	
Plats	Tortillas maison : o,	risotto poulet : l,g,o,m,ce	aioli de poisson ; P,g,l,o,ce,su,mo,cr,ce	mijoté boeuf à la mexicaine : g,su	
plats sv		risotto légumes : l,g,o,m,ce	aioli de haricot blanc ; P,g,l,o,ce,su,mo,cr,ce	Sauté de champignons à la mexicaine : g, su	
accompagnement	purée de courge : g,l,su	O :	Pomme vapeur : l	Boulgour : g	
Laitage	buche de chèvre : L	parmesan : l	Fromage blanc : l	Brie : l	
Dessert	panier de fruits :	fruits au sirop :	Crème de marron : f	panier de fruits :	

Légende :  
(traces et/ou  
Présence)  
(G) Gluten  
(Cr) Crustacés  
(O) Œufs  
(P) Poissons  
(A) Arachides  
(So) Soja  
(L) Lait  
(F) Fruits à  
coques  
(Ce) Céleri  
(M) Moutarde  
(Se) Sésame  
(Su) Sulfites  
(+10mg/kg)  
(Lu) Lupin  
(Mo)  
Mollusques

La cuisine centrale fabrique dans un atelier qui peut utiliser l'ensemble des allergènes,

Nous prêtons une attention importante pour qu'il n'y est pas de contamination croisée des ingrédients.