



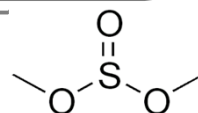
14 allergènes



Tous nos menus peuvent contenir une présence fortuite d'allergènes dans les aliments.

Les volumes abondants générés en industrie agroalimentaire rendent difficile la séparation des lignes de production, entraînant ainsi des risques de contaminations croisées.

Anhydride sulfureux et sulfites



Ils sont présents dans de nombreux ingrédients:

Fruits au sirop: fraîcheur d'ananas au mascarpone, ananas, bigarreaux, cocktail de fruits, poire, poire belle-Hélène, litchis, abricots, pêches, pêche façon melba.

Légumes surgelés: beignets de légumes, brocolis, carottes (jeunes, rondelles bio, parisiennes), chou (de Bruxelles, fleur, romanesco), courgettes, épinards, haricots (beurre, verts, plats), navets, petits pois, poireaux, poivrons, potiron, printanière de légumes, ratatouille, salsifis, toutes les purées de légumes, tous les potages & soupes.

Fines herbes déshydratées: cuisse/haut de cuisse/pilon de poulet, sauces provençale, chimichurri, napolitaine, tomate provençale.

Concentré de tomates: cassoulet, chili con carne, couscous, sauces à l'ananas, armoricaine, Aurore, bolognaise, charcutière, marengo, napolitaine, stroganoff.

Vinaigre (alcool, vin, balsamique): Achard de légumes, condiments choron, gazpacho, sauces à l'orange, à l'ananas, à l'estragon, charcutière, toutes les entrées à base de vinaigrette

Tomates pelées: bortsch, cari d'agneau, chili, gazpacho, condiment chorion/méditerranéen, goulasch, hachis parmentier, potage au lentilles corail, potage tomate / vermicelles, rougaille de saucisses, sauces aux olives, basilic, basquaise, bourguignonne, italienne, marengo, napolitaine, tomate.

Cornichons: pâté de foie, salade piémontaise, sauces charcutière, gribiche, saucisson.

Ketchup: ketchup dosette, prawn cocktail, sauce barbecue.

Mollusques



Beignets de calamar, calamar, moules à la tomate, paella, sauces armoricaine, dieppoise.

Soja



Tous les biscuits et gateaux, salade de soja, yaourt au lait de soja, crème dessert et liégeois au chocolat, nuggets de poulet, paupiette de dinde et de veau, hachis parmentier, boulettes de viande, boulettes végétales, chili sin carne, nuggets de céréales, lasagnes végétariennes, pizza bolognaise végétale, pané au fromage.

Céréales avec gluten



Blé: blé précuit, boulgour, pâtes (coquillettes, farfalles, macaroni, nouilles, penne, spaghetti, tagliatelles), gnocchis, potage tomate/vermicelles, semoule, taboulé, nuggets de blé, croq veggio fromage, falafels, poissons panés et menunière.

Chapelure: parmentier de canard, tomate provençale, produits panés (poisson, nuggets, cordon bleu...).

Croutons: endives aux pommes, potage de pois cassés, salade auvergnate, salade chèvre et miel, salade de tomate au chèvre, salade du Sud Ouest, salade verte et tomates cerises, soupe à l'oignon, velouté Crécy.

Farine de blé: Pâtisseries maison et industrielles, moussaka, pudding, sauces à l'aneth, à l'estragon, à l'oseille, armoricaine, Aurore, barbecue, béchamel, blanquette, citron, crème, curry, dieppoise, bourguignonne, moutarde, navarin, normande, paprika, picarde, safranée, suprême.

Œufs et ovoproduits



Tous les biscuits et gâteaux.

Contenant de l'œuf: asperges, betteraves crues râpées, cheesecake, clafoutis, cuajada aux pêches, far aux cerises, flan de potiron, île-flottante, moussaka, oeufs mimosa, œufs brouillés, œufs durs mayonnaise, omelette, pain de viande, pudding, riz cantonnais, salade de tomate antiboise, sauces aioli, carbonara, blanquette, gribiche, mayonnaise, suprême.

Contenant de la mayonnaise: céleri rémoulade, coleslaw, macédoine à la russe, prawn cocktail, salades de crevettes, de pâtes 3 couleurs, de pâtes bio, de pomme-de-terre à l'indienne, de riz madras, de riz océane, piémontaise, tourangelle.

Fruits à coque



Tous les biscuits et gateaux.

Noix: salade du Sud Ouest.

Amandes: cuajada aux pêches (pâtisserie), gâteau de pomme-de-terre, pudding maison.

Noisettes: barre de chocolat, pâte à tartiner.

Céleri



Céleri au fromage blanc, céleri rémoulade, gratin de la mer, purée aux 3 légumes, purée de céleri.

Graine de sésame



Carottes râpées au sésame, chou blanc au sésame, salade de chou japonaise, riz cantonnais, samossas, houmous.

Lupin



Nous n'utilisons pas de graine de lupin dans nos recettes.

Crustacés



Paella, prawn cocktail, salade de crevettes, salade océane, sauces dieppoise, armoricaine.

Poissons



Brandade/ blanquette/brochette/médailon/pavé/filet de poisson, brandade de morue, bolognaise de thon, brochette/filet de poisson pané, filet/pavé de hocki, filet/pavé de colin, filet meunière, nuggets de poisson, parmentier de potiron au poisson, pavé de poisson marqué au grill, poisson au corn flakes, riz niçois, salade de tomates antiboise, tarte au thon.

Moutarde



Céleri au fromage blanc, concombre à la crème ou au fromage blanc, fondu de poireaux, salade de pomme-de-terre à l'ancienne, sauce charcutière, gribiche, moutarde / moutarde à l'ancienne, stroganoff, mac and cheese (macaronis au fromage), carbonade de boeuf, filet mignon de porc, poulet yassa.

Contenant sauce vinaigrette à la moutarde: asperges, assiette de crudités, betteraves crues, brandade de morue, carottes et chou rouge râpés, cœur de palmier, concombre vinaigrette ou au chèvre, courgettes râpées, lasagnes bolognaise, macédoine vinaigrette, œuf dur mayonnaise, riz niçois, **salades:** verte, auvergnate, de blé, de boulgour, de haricots beurre, de haricots verts, de pommes-de-terre, de pâtes, de pois chiche, de lentilles, de quinoa, du Sud Ouest, iceberg, mexicaine, soissonnaise, verte et tomates cerises.

Arachides



Nous n'utilisons pas d'huile d'arachide et nous n'incorporons aucune arachide

Lait et produits laitiers



Les fromages, yaourts, desserts lactés et autres produits laitiers en tant que composante sont indiqués en bleu dans nos menus.

Plat contenant du fromage: gratin dauphinois, gratin de légumes (brocolis, choux fleurs, courgettes, salsifis), hachis parmentier, moussaka, parmentier de potiron au poisson, raclette de l'écolier, risotto, sauces à la crème d'amsterdamer, au bleu, au camembert, aux 3 fromages, aux petits légumes, safranée, au pesto, au curry, soupe à l'oignon, tartiflette, velouté de courgettes.

Plats contenant du lait 1/2 écrémé: brandade de poisson/morue, clafoutis, croziflette, cuajada aux pêches, far aux cerises/pruneaux, flan de potiron, flan pâtissier, gâteau au chocolat, pain de viande, parmentier de canard, smoothies, milkshake, purée de pomme-de-terre et de légumes (épinards, 3 légumes, carottes, céleri, pois cassés, potiron), sauces : aurore, béchamel, crème, picarde.