ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

DEJEUNER

Mercredi 03 Avril 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Salade de mache aux amandes grillees				X					X					X
SAUTE DE DINDE AU COLOMBO					X	X				X		X		
Coquillettes					X					X				
Petits suisses nature						X								
Compote de pomme poires maison														

ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
- Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.

Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

DEJEUNER

Mercredi 10 Avril 2019

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Tarte au fromage					X	X				X				
Aiguillette de poulet au jus					X					X		X		X
Ratatouille surgelee SOIR														
Saint nectaire a la coupe						X								
Banane														