














		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	<i>Repas Végétarien</i> Pastèque	Bruschetta	Concombres	<i>Journée local et bio</i> Salade de pâtes bio
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet roti Blé	Penne rigate Sauce au pesto	Knack Haricots verts	Filet de lieu Pommes persillées	Pilon fermier bio Carottes des Landes
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt local
	DESSERT	Fruit de saison*	Poires au chocolat	Crème caramel	Gateau maison	Fuji du Tarn et Garonne
	GOÛTER					
Semaine du 10/06 au 14/06	HORS D'ŒUVRE	Melon	Pâté de campagne	Salade de tomates	Salade de pommes de terre	<i>Menu Grecque</i> Salade grecque
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Riz pilaf aux légumes -	Aiguillettes de colin pané Poelée de légumes	Haut de cuisse de poulet Pâtes	Joue de porc Petits pois	Moussaka -
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt à la grecque
	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*	Compote	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
	GOÛTER					
Fête des fruits et légumes						
Semaine du 17/06 au 21/06	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella	Gaspacho	Pastèque	<i>Repas Végétarien</i> Concombres à la crème	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Mélange de légumes de printemps	Rôti de bœuf Pommes sautées	Pizza au poulet et légumes du soleil Salade verte	Lasagne aux légumes Salade verte	Boulettes bœuf sauce tomates basilic Riz
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage blanc
	DESSERT	Compote	Salade de fruits frais	Mousse aux fruits rouges	Abricot	Crumble de fruits de saison
	GOÛTER					
Semaine du 24/06 au 28/06	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	<i>Repas Végétarien</i> Salade de pommes de terre	Bruschetta à la provençale	Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Merguez Semoule	Nuggets au blé Poêle méditerranéenne	Émince de volaille mariné Julienne de Légumes	Poisson meunière Rosti	Fricassée de veau Pâtes
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Salade de fruits rouges	Glace	Crème dessert
	GOÛTER					
Semaine du 01/07 au 05/07	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i> Taboulé niçois	Mini-croque	Salade composée		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots plats	Sauté de volaille Ratouille	Hachis parmentier -	Menu du chef	Menu du chef
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc	Fromage blanc		
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*	Biscuit		
	GOÛTER					

MENU

Montussan

Semaine du 03/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	Pastèque	Bruschetta 	Concombres 	Salade de pâtes bio 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet roti Blé	Penne rigate Sauce au pesto	Knack Haricots verts 	Filet de lieu Pommes persillées 	Pilon fermier bio  Carottes des Landes 
PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Fromage 	Fromage	Fromage 	Yaourt local 
DESSERT	Fruit de saison*	Poires au chocolat 	Crème caramel	Gateau maison	Fuji du Tarn et Garonne 
GOÛTER					



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Appellation d'Origine Protégée



Préparation maison



Produits BIO



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication géographique protégée



Label Rouge



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Plat végétarien














**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.




MENU

Montussan

Semaine du 10/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				Menu Grecque
HORS D'ŒUVRE	Melon	Pâté de campagne	Salade de tomates	Salade de pommes de terre 	Salade grecque 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Riz pilaf aux légumes  - 	Aiguillettes de colin pané Poelée de légumes	Haut de cuisse de poulet Pâtes 	Joue de porc Petits pois 	Moussaka  -
PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse 	Fromage	Fromage 	Yaourt à la grecque
DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*	Compote 	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange) 
GOÛTER					

-  **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
-  **Spécialité Traditionnelle Garantie**
-  **Produits locaux**
-  **Appellation d'Origine Protégée**
-  **Préparation maison**
-  **Produits BIO**
-  **Appellation d'Origine Contrôlée**
-  **Indication géographique protégée**
-  **Label Rouge**

   Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**










**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU




Montussan

Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella 	Gaspacho	Pastèque	Kepas Vegetarien Concombres à la crème 	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Mélange de légumes de printemps	Rôti de bœuf Pommes sautées	Pizza au poulet et légumes du soleil  Salade verte	Lasagne aux légumes  Salade verte	Boulettes bœuf sauce tomates basilic  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage blanc	Fromage 	Fromage 	Fromage blanc
DESSERT	Compote 	Salade de fruits frais	Mousse aux fruits rouges 	Abricot	Crumble de fruits de saison 
GOÛTER					

-  **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
-  **Spécialité Traditionnelle Garantie**
-  **Produits locaux**
-  **Appellation d'Origine Protégée**
-  **Préparation maison**
-  **Produits BIO**
-  **Appellation d'Origine Contrôlée**
-  **Indication géographique protégée**
-  **Label Rouge**



   Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. (Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**












**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**


Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Montussan

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Repas Végétarien Salade de pommes de terre 	Bruschetta à la provençale 	Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis) 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Merguez Semoule 	Nuggets au blé Poêle méditerranéenne	Émince de volaille mariné  Julienne de Légumes 	Poisson meunière Rosti	Fricassée de veau  Pâtes 
PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Fromage 	Fromage	Fromage 	Fromage
DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Salade de fruits rouges	Glace	Crème dessert
GOÛTER					

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Produits locaux**

 **Appellation d'Origine Protégée**




 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

   Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**

 **Convivio**
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE









**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**


Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Montussan

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Taboulé niçois 	Mini-croque	Salade composée 		
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots plats	Sauté de volaille  Ratouille 	Hachis parmentier  -	Menu du chef	Menu du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage blanc	Fromage blanc 		
DESSERT	Compote 	Fruit de saison*	Biscuit		
GOÛTER					

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Produits locaux**

 **Appellation d'Origine Protégée**




 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

   Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Radis au beurre		x											
	Poulet roti	x						x						
	Blé	x	x					x						
	Yaourt		x											
	Fruit de saison*													
MARDI	Pastèque													
	Penne rigate	x	x	x		x		x						
	Sauce au pesto					x								x
	Fromage		x											
	Poires au chocolat					x		x						
MERCREDI	Bruschetta	x	x			x								
	Knack	x					x			x				
	Haricots verts	x								x				
	Fromage		x											
	Crème caramel		x	x		x								
JEUDI	Concombres		x					x						
	Filet de lieu		x								x	x	x	
	Pommes persillées													
	Fromage		x											
	Gateau maison	x	x	x	x			x		x				
VENDREDI	Salade de pâtes bio	x	x	x			x							
	Pilon fermier bio													
	Carottes des Landes	x								x				
	Yaourt local		x											
	Fuji du Tarn et Garonne													

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Melon													
	Riz pilaf aux légumes	x	x					x						
	-													
	Fromage		x											
	Liégeois caramel		x			x								
MARDI	Pâté de campagne	x	x	x		x								
	Aiguillettes de colin pané	x	x							x	x	x		
	Poelée de légumes	x						x						
	Petit suisse		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Salade de tomates					x								x
	Haut de cuisse de poulet													
	Pâtes	x	x					x						
	Fromage		x											
	Compote													
JEUDI	Salade de pommes de terre		x	x		x								x
	Joue de porc	x	x					x						
	Petits pois													
	Fromage		x											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade grecque		x			x								x
	Moussaka	x	x					x						
	-													
	Yaourt à la grecque		x											
	Portokalopita (gâteau à l'orange)	x	x	x			x							

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur

ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui seront intervenus lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Feuilletés aux légumes et	X	X	X		X	X	X	X					
	Colin aux aromates	X	X							X	X	X		
	Mélange de légumes de													
	Fromage		X											
	Compote													
MARDI	Gaspacho	X						X						
	Rôti de bœuf													
	Pommes sautées													
	Fromage blanc		X											
	Salade de fruits frais													
MERCREDI	Pastèque													
	Pizza au poulet et légumes du soleil	X	X		X									
	Salade verte					X								X
	Fromage		X											
	Mousse aux fruits rouges	X	X	X			X							
JEUDI	Concombres à la crème		X			X								X
	Lasagne aux légumes	X	X					X						
	Salade verte					X								X
	Fromage		X											
	Abricot													
VENDREDI	Melon													
	Boulettes bœuf sauce tomates	X	X		X			X						
	Riz	X						X						
	Fromage blanc		X											
	Crumble de fruits de saison	X	X											

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Tomates mozzarella		x			x								x
	Merguez													
	Semoule	x	x					x						
	Yaourt		x											
	Fruit de saison*													
MARDI	Salade de pommes de terre	x	x	x		x				x	x	x		x
	Nuggets au blé		x	x										
	Poêle méditerranéenne	x						x						
	Fromage		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Bruschetta à la provençale	x	x											
	Emince de volaille mariné	x				x		x						
	Julienne de Légumes	x						x						
	Fromage		x											
	Salade de fruits rouges													
JEUDI	Pastèque													
	Poisson meunière	x	x					x		x	x	x		
	Rosti													
	Fromage		x											
	Glace	x	x			x		x						
VENDREDI	Coleslaw printanier (courgette)			x		x								x
	Fricassée de veau	x	x					x						
	Pâtes	x	x					x						
	Fromage		x											
	Crème dessert		x			x								

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Taboulé niçois	X	X	X		X								X
	Pané de blé tomate mozzarella	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Haricots plats	X						X						
	Fromage		X											
	Compote													
MARDI	Mini-croque	X	X											
	Sauté de volaille	X	X					X						
	Ratouille	X						X						
	Fromage blanc		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Salade composée	X	X	X		X								X
	Hachis parmentier	X	X					X						
	-													
	Fromage blanc		X											
	Biscuit	X	X	X			X							
JEUDI	Menu du chef													
VENDREDI	Menu du chef													

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 01/04 au 05/04	HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	Pastèque	Bruschetta	Concombres	Salade de pâtes bio
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet roti	Penne rigate	Knack	Filet de lieu	Pilon fermier bio
		Blé	Sauce au pesto	Haricots verts	Pommes persillées	Carottes des Landes
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt local
	DESSERT	Fruit de saison*	Poires au chocolat	Crème caramel	Gateau maison	Fuji du Tarn et Garonne
GOÛTER						
Semaine du 08/04 au 12/04	HORS D'ŒUVRE	Melon	Pâté de campagne	Salade de tomates	Salade de pommes de terre	Menu Grecque Salade grecque
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Riz pilaf aux légumes	Aiguillettes de colin pané	Haut de cuisse de poulet	Joue de porc	Moussaka
		-	Poelée de légumes	Pâtes	Petits pois	-
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt à la grecque
	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*	Compote	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
GOÛTER						
Fête des fruits et légumes frais						
Semaine du 15/04 au 19/04	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella	Gaspacho	Pastèque	Repas Végétarien Concombres à la crème	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates	Rôti de bœuf	Pizza au poulet et légumes du soleil	Lasagne aux légumes	Boulettes bœuf sauce tomates basilic
		Mélange de légumes de printemps	Pommes sautées	Salade verte	Salade verte	Riz
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Fromage blanc
	DESSERT	Compote	Salade de fruits frais	Mousse aux fruits rouges	Abricot	Crumble de fruits de saison
GOÛTER						
04	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Repas Végétarien Salade de pommes de terre	Bruschetta à la provençale	Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
		Merguez	Nuggets au blé	Émince de volaille mariné	Poisson meunière	Fricassée de veau

Semaine du 22/04 au 26/04	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Semoule	Poêle méditerranéenne	Julienne de Légumes	Rosti	Pâtes
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Salade de fruits rouges	Glace	Crème dessert
	GOÛTER					
Semaine du 29/04 au 04/05	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i> Taboulé niçois	Mini-croque	Salade composée		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots plats	Sauté de volaille Ratouille	Hachis parmentier -		
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc	Fromage blanc		
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*	Biscuit		
	GOÛTER					

MERCREDI

Salade de tomates	x	x	x			x	x			x	x	x		x
Haut de cuisse de poulet	x					x		x						
Pâtes														
Fromage		x												
Compote														

JEUDI

Salade de pommes de terre		x												
Joue de porc	x	x							x	x	x			
Petits pois														
Fromage		x												
Fruit de saison*														

Salade grecque	x		x			x				x	x	x		x
Moussaka	x							x						

VENDREDI															
	-	X						X							
	Yaourt à la grecque		X												
	Portokalopita (gâteau à l'orange)	X	X	X				X							

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

MERCREDI

JEUDI

Pastèque	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
Pizza au poulet et légumes du soleil	x	x							x					
Salade verte	x								x					
Fromage		x												
Mousse aux fruits rouges		x	x											
Concombres à la crème	x	x			x									
Lasagne aux légumes	x	x								x	x	x		
Salade verte	x								x					
Fromage		x												
Abricot														
Melon	x	x	x				x				x	x	x	x
Boulettes bœuf sauce tomates	x	x					x		x					

VENDREDI

Riz	X	X						X							
Fromage blanc		X													
Crumble de fruits de saison	X	X	X												

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

MERCREDI

JEUDI

Bruschetta à la provençale			x			x								x
Emince de volaille mariné	x	x	x			x		x						
Julienne de Légumes	x							x						
Fromage		x												
Salade de fruits rouges														
Pastèque		x	x			x								x
Poisson meunière														
Rosti	x	x						x						
Fromage		x												
Glace														
Coleslaw printanier (courgette)	x		x											
Fricassée de veau	x	x							x	x	x			

VENDREDI															
	Pâtes	x							x						
	Fromage		x												
	Crème dessert														

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.