















Tableau de présence des allergènes

Menu Mars 2026	GLUTEN ¹ 	ŒUF 	LAIT 	ARACHIDE 	FRUITS À COQUES ² 	SOJA 	SÉSAME 	LUPIN 	SULFITES ³ 	MOUTARDE 	CÉLERIE 	MOLLUSQUE 	CRUSTACÉS 	POISSONS 
Entrées														
Burrata / Asperge	■		■						■	■	■			
Pois chiche / Gambas	■		■			■	■				■		■	
Veau / Tonnato		■								■	■			■
Plats & suggestions														
Risotto / Supions	■		■									■		
Cochon / Fregola			■		■				■	■	■			
Truite / Champignons	■		■		■				■	■	■			■
Le Veau	■	■	■								■			
La meule de parmesan	■	■	■								■			
Desserts														
Tiramisu	■	■	■		■									
Tonka / Poire	■	■	■		■									
Agrumes	■	■	■		■									

■ : Contient l'allergène

□ : Traces d'allergènes

**Merci de bien signaler lors de votre commande si vous avez des allergies importantes.
La présence d'allergènes est toujours possible suite à un contact avec un autre produit lors de la fabrication, du transport ou du stockage.**

¹ Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut

² Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.

³ A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10mg/kg de produit finis