

CHOIX GUIDÉ DES MENUS

Trouvez le menu qui vous convient grâce à notre système de signalétique. L'indication des allergènes et des valeurs nutritives vous assure une entière transparence. Pour un plaisir toujours plus grand!



Plaisir respectueux de l'environnement

Ces plats sont particulièrement respectueux de l'environnement. Les émissions et la consommation de ressources sont faibles.



Plaisir et équilibre

Des mets particulièrement équilibrés, tant en termes d'apport nutritionnel – lipides, protéines, glucides notamment – que de proportion en fruits et légumes.



Végétarien

Ces plats sont préparés sans viande ni poisson. Des denrées d'origine animale comme les oeufs, les produits laitiers ou le miel peuvent être utilisées.



Végétalien

Ces plats sont préparés sans produits d'origine animale.



Sans gluten

Plats préparés à partir d'ingrédients ne contenant pas de gluten. Les aliments peuvent contenir des traces de céréales contenant du gluten et de leurs dérivés.



Sans lactose

Plats préparés à partir d'ingrédients ne contenant pas de lactose. Les aliments peuvent contenir des traces de lait ou de ses dérivés.

DÉCLARATION D'ALLERGÈNES

Les 14 allergènes suivants figurent sur les lignes du menu. Les allergènes sont soit écrits en toutes lettres, soit désignés par le code (lettre) correspondant. N'hésitez pas à vous adresser à nos spécialistes si quelque chose n'est pas clair concernant les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires.



A Céréales contenant du gluten



B Crustacés



C Œufs



D Poissons



E Arachides



F Soja



G Lait



H Fruits à coque dure (noix)



L Céleri



M Moutarde



N Sésame



O Anhydride sulfureux et sulfites



P Lupins



R Mollusques