

# 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 utilisés.



## 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

