

# 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 et équilibre

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



## Plaisir régional

Les ingrédients de ces plats proviennent de Suisse. Nous nous approvisionnons auprès de producteurs et de fournisseurs régionaux et choisissons les fruits et légumes de saison.



## Végétarien

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



## Végétalien

Ces plats sont préparés sans produits d'origine animale.



## Sans gluten

Des plats sans gluten, peuvent contenir des traces de blé et ses produits dérivés.



## Sans lactose

Des plats sans lactose, peuvent contenir des traces de lait et ses produits 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**

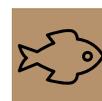
Céréales contenant du gluten

**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**

Lupins

**P**

Anhydride sulfureux et sulfites

**R**

Mollusques