

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 9 mars au 15 mars		Scolaire													
lun 9 mars	Laitue Iceberg et croûtons	X	X												
	Spirale bio à la bolognaise de thon		X		X	X									
	Emmental râpé	X													
	Compote de pommes sans sucre														
	Pain 400 g		X												
mar 10 mars	Potage de légumes maison					X					X				
	Omelette aux fines herbes			X											
	Courgettes aux herbes														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Beignet aux pommes	X	X	X											
	Pain 400 g		X												
jeu 12 mars	Concombre en salade														
	Braisé de boeuf sauce tajine	X				X									
	Riz BIO au curcuma														
	Crème dessert au chocolat	X								X					
	Galette au beurre bio	X	X	X											
	Pain 400 g		X												
ven 13 mars	Roulade de volaille aux olives									X					
	Poisson blanc gratiné au fromage	X	X	X	X										
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Tomme noire	X													
	Pommes bicolores locales														
	Pain 400 g		X												

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 16 mars au 22 mars		Scolaire													
lun 16 mars	Roulé au fromage	X	X												
	Escalope de porc sauce lyonnaise	X				X									
	Croq veggie tomate		X	X											
	Petits pois au jus	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Orange														
	Pain 400 g		X												
mar 17 mars	Salade croquante	X		X		X							X		
	Quenelle nature Bio sauce tomate	X	X	X		X									
	Riz bio pilaf														
	Coulommiers	X													
	Flan à la vanille	X													
	Pain 400 g		X												
jeu 19 mars	Velouté d'endives	X				X									
	Moules à la crème	X			X				X						
	Pommes rissolées														
	Petit Louis	X													
	Gaufre liégeoise	X	X	X						X					
	Pain 400 g		X												
ven 20 mars	Bâtonnets de carottes à la sauce piccalilli	X		X		X							X		
	Escalope de poulet sauce carottes spéculoos	X	X							X					
	Choux de Bruxelles aux saveurs du midi														
	Fromage blanc sucré	X													
	Cake framboise spéculoos maison	X	X	X											
	Pain 400 g		X												

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 23 mars au 29 mars		Scolaire													
lun 23 mars	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Blé bio aux lentilles et au maïs végétarien		X								X				
	Petit suisse sucré	X													
	Banane														
	Pain 400 g		X												
mar 24 mars	Taboulé		X												
	Filet de hoki sauce aigre douce	X	X		X	X				X			X		
	Carottes vichy														
	Saint Morêt	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Pain 400 g		X												
jeu 26 mars	Pizza au fromage	X	X												
	Calamar à la romaine		X						X						
	Haricots beurre à la ciboulette														
	Montboissier	X													
	Poires Conférence locales														
	Pain 400 g		X												
ven 27 mars	Salade de mâche et croûtons	X	X												
	Diots														
	Saucisses de volaille														
	Crozets		X	X						X					
	Emmental râpé	X													
	Crème onctueuse à la framboise	X													
	Pain 400 g		X												

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 30 mars au 5 avril		Scolaire													
lun 30 mars	Salade de riz niçois				X	X		X	X						X
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Haricots vert														
	Emmental	X													
	Crème dessert au caramel	X													
	Pain 400 g		X												
mar 31 mars	Potage de légumes maison					X					X				
	Pennes Bio coco, haricots et tomate		X												
	Tomme blanche	X													
	Clémentine														
	Pain 400 g		X												
jeu 2 avril	Rillettes de sardine maison	X		X	X	X								X	
	Cassoulet		X							X					
	Cassoulet sans porc	X												X	
	Fromage fondu Président	X		X											
	Kiwi														
	Pain 400 g		X												
ven 3 avril	Laitue Iceberg														
	Steak haché au jus	X				X									
	Epinards hachés Bio béchamel	X	X												
	Saint Paulin	X													
	Gâteau au yaourt et aux pommes	X	X	X											
	Pain 400 g		X												

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 6 avril au 12 avril		Scolaire													
lun 6 avril	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Pommes campagnardes														
	Yaourt nature sucré	X													
	Pommes bicolores locales														
	Pain 400 g		X												
mar 7 avril	Endives vinaigrette aux noix						X								
	Omelette bio	X		X											
	Riz bio à la provençale					X									
	Brie	X													
	Compote pomme-fraise sans sucre														
	Pain 400 g		X												
jeu 9 avril	Salade coleslaw			X									X		
	Steak haché de saumon sauce crème	X			X										
	Courgettes saveur du jardin														
	Petit suisse sucré	X													
	Tarte grillée aux pommes	X	X												
	Pain 400 g		X												
ven 10 avril	Lentilles au thon et saintMoret	X			X	X									
	Bœuf sauté sauce bobotie	X				X									
	Carottes à la crème	X													
	Saint Morêt	X													
	Ile flottante	X		X											
	Pain 400 g		X												

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 13 avril au 19 avril		Scolaire													
lun 13 avril	Pain 400 g		X												
mar 14 avril	Betteraves Bio														
	Raviolis au tofu Bio		X							X	X				
	Emmental râpé	X													
	Pommes bicolores locales														
	Pain 400 g		X												
jeu 16 avril	Quiche lorraine	X	X	X											
	Tarte au fromage	X	X	X											
	Poisson blanc crumble de pain d'épices	X	X	X	X										
	Carottes rondelles sauce miel-orange	X													
	Petit Louis	X													
	Poires Conférence locales														
	Pain 400 g		X												
ven 17 avril	Carottes râpées BIO à la vinaigrette "agrumes"					X							X		
	Parmentier de canard à la purée Bio	X													
	Fromage fondu Président	X		X											
	Moelleux chocolat noisette	X	X	X			X			X					
	Pain 400 g		X												