

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 3 mai au 9 mai															
lun 3 mai	Salade de haricots verts					X							X		
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X					
	Coquillettes bio		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane														
mar 4 mai	Concombre en salade														
	Colin gratiné au fromage	X		X	X										
	Carottes BIO ciboulette														
	Fromy	X													
	Gaufre fantasia	X	X	X						X					
jeu 6 mai	Bâtonnets de carottes à la sauce piccalilli	X		X		X							X		
	Boulgour aux légumes et haricots blancs au colombo		X								X				
	Emmental	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
ven 7 mai	Tomates Vinaigrette														
	Oeufs brouillé	X		X											
	Petits pois au jus	X									X		X		
	Fromage blanc et sucre	X													
	Cake à l'orange Bio		X	X											
	Emmental râpé	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 10 mai au 16 mai															
lun 10 mai	Salade fantaisie										X				
	Boulette boeuf Bio sauce bobotie	X	X			X									
	Semoule Bio		X												
	Petit moulé ail et fines et herbes	X													
	Compote de pommes														
mar 11 mai	Macédoine mayonnaise			X									X		
	Chili BIO végétarien										X		X		
	Yaourt aromatisé	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														

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 17 mai au 23 mai															
lun 17 mai	Salade de haricots verts					X							X		
	Raviolis au tofu Bio		X							X	X				
	Cantal	X													
	Banane														
mar 18 mai	Radis râpé vinaigrette														
	Poulet rôti														
	Lentilles au jus	X									X		X		
	Brie	X													
	Crème à la vanille	X													
jeu 20 mai	Salade verte														
	Hot dog (Porc)	X	X			X				X	X		X		
	Fish burger	X	X		X	X							X	X	
	Frites														
	Fraises et sucre														
ven 21 mai	Salade de légumes à la japonaise		X			X				X	X				
	Salade verte														
	Yaourt nature sucré	X													
	Chou saveur pomme d'amour	X	X	X						X					
	Cake épeautre carotte emmenthal 5 graines	X	X	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 24 mai au 30 mai															
mar 25 mai	Salade de mâche														
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X							X				
	Tomme grise	X													
	Kiwi														
jeu 27 mai	Oeufs durs bio mayonnaise			X									X		
	COUSCOUS DE LEGUMES (BIO)		X												
	Mimolette	X													
	COMPOTE DE POMME " MAISON"														
ven 28 mai	Tomates Vinaigrette														
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Tagliatelle de légumes														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Moelleux chocolat banane	X	X	X						X					
	Ketchup										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 31 mai au 6 juin															
lun 31 mai	Gaspacho			X							X				
	Hoki sauce paëlla				X	X									
	Riz bio créole														
	Camembert	X													
	Abricots FRANCE														
mar 1 juin	Mélange provençal														
	Boulette de veau au jus	X				X				X	X		X		
	Petits pois et carottes au jus	X									X		X		
	Petit suisse aux fruits	X													
	Moelleux chocolat oeuf Paques	X	X	X			X			X					
jeu 3 juin	Tomates Vinaigrette														
	Steak haché au jus	X				X					X		X		
	Coquillettes bio		X												
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Compote pomme-fraise														
ven 4 juin	Pastèque														
	Pizza aux quatre légumes bio	X	X												
	Salade verte														
	Fol Epis	X													
	Cake aux brisude de daims	X	X	X			X			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 7 juin au 13 juin															
lun 7 juin	Crèmeux de betteraves maison	X													
	Boulette de soja à la méditerranéenne	X	X	X		X				X	X		X		
	Courgettes à la provençale					X					X		X		
	Yaourt nature sucré	X													
	Beignet à la framboise		X	X											
mar 8 juin	Courgettes râpées														
	Pavé de merlu sauce blanquette	X			X	X									
	Semoule Bio		X												
	Saint Nectaire	X													
	Pêche jaune														
jeu 10 juin	Salade USA	X		X		X					X		X		
	Cheese Burger	X	X	X						X			X	X	
	Pommes smiles														
	Milk Shake pomme banane	X													
ven 11 juin	Rillettes de sardine maison	X		X	X	X							X		
	Rôti de dinde														
	Salade de lentilles bio maison					X							X		
	Petit moulé nature	X													
	Kiwi														
	Dosette de mayonnaise			X		X							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 14 juin au 20 juin															
lun 14 juin	Roulé au fromage	X	X												
	Escalope de poulet au jus	X				X					X		X		
	Piperade														
	Montboissier	X													
	Ile flottante	X		X											
mar 15 juin	Bâtonnets de carottes à la sauce piccalilli	X		X		X							X		
	Moules à la crème	X			X				X						
	Pommes rissolées														
	Yaourt aromatisé	X													
	Abricots FRANCE														
jeu 17 juin	Pomodori à la grecques (tomate et feta)	X													
	Blé à l'italienne BIO		X			X					X				
	Petit suisse sucré	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
ven 18 juin	Melon jaune														
	Quiche lorraine	X	X	X											
	Tarte au fromage	X	X	X											
	Salade verte														
	Fromage fondu Président	X		X											
Gâteau Oréo	X	X	X						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 21 juin au 27 juin															
lun 21 juin	Salade de mâche														
	Merguez douce à la tomate	X				X							X		
	Semoule bio infusée à la menthe		X												
	Légumes couscous façon tajine										X				
	Emmental	X													
	Ananas au sirop														
mar 22 juin	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Omelette bio	X		X											
	Epinards hachés Bio béchamel	X	X												
	Coulommiers	X													
	Crème dessert au chocolat	X													
jeu 24 juin	Pastèque														
	Pizza à la volaille et aux champignons	X	X												
	Salade verte														
	Smoothie maison	X													
	Cookie au cacao	X	X	X						X					
ven 25 juin	Salade grecque maison	X													
	Rillettes de sardine maison	X		X	X	X							X		
	Salade parmentière			X		X							X		
	Yaourt nature sucré	X													
	Fraises et sucre														

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 28 juin au 4 juillet															
lun 28 juin	Pommes de terre à l'échalote maison					X							X		
	Sauté de porc au jus	X				X					X		X		
	Filet de colin pané et citron		X		X										
	Courgettes à l'ail														
	Tomme blanche	X													
	Pêche jaune														
mar 29 juin	Macédoine mayonnaise			X									X		
	Steak de colin au curry	X			X										
	Semoule Bio		X												
	Mimolette	X													
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 1 juillet	Crèmeux de poivrons et crouton	X	X	X		X							X		
	Riz bio à l'andalouse														
	Saint Paulin	X													
	Pêche bio														
ven 2 juillet	Melon Charentais														
	Cheese Burger	X	X	X						X			X	X	
	Pommes sautées														
	Yaourt à boire fraise & framboise	X													
	Madeleine bio Pays de Savoie	X	X	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 5 juillet au 11 juillet															
lun 5 juillet	Baton de surimi et mayonnaise		X	X	X	X		X		X			X		
	Viennoise de dinde		X	X											
	Petits pois et carottes au jus	X									X		X		
	Yaourt aromatisé	X													
	Prune rouge														
mar 6 juillet	Pomodor à la grecques (tomate et feta)	X													
	Jambon de Paris (porc)														
	Jambon de dinde									X					
	Coquillettes bio		X												