

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		S/Viande													
lun 3 mai	Salade de haricots verts					X							X		
	Filet de hoki pané et citron	X	X		X										
	Coquillettes bio		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane														
mar 4 mai	Radis bio														
	Colin gratiné au fromage	X		X	X										
	Carottes BIO ciboulette														
	Carré de l'est bio	X													
	Cake aux pépites de chocolat bio		X	X											
	Beurre	X													
jeu 6 mai	Bâtonnets de carottes à la sauce piccalilli	X		X		X							X		
	Boullgour 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 Blo		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		S/Viande													
lun 10 mai	Concombre bio vinaigrette														
	Galette italienne	X	X												
	Semoule Bio		X												
	carré frais bio	X													
	Coupelle de purée pomme poire bio														
	Sauce tomate sans viande														
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		S/Viande													
lun 17 mai	Betteraves Bio et vinaigrette														
	Raviolis au tofu Bio		X							X	X				
	Edam Bio	X													
	Pommes bicolore Bio														
mar 18 mai	Radis râpé vinaigrette														
	Filet de hoki pané et citron	X	X		X										
	Lentilles au jus	X									X		X		
	Brie	X													
	Crème à la vanille	X													
jeu 20 mai	Salade verte														
	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		S/Viande													
mar 25 mai	Salade de mâche														
	Lasagnes au saumon	X	X		X	X									
	Tomme grise	X													
	Kiwi														
jeu 27 mai	Oeufs durs bio mayonnaise			X									X		
	COUSCOUS DE LEGUMES (BIO)		X												
	Emmental Bio	X													
	COMPOTE DE POMME " MAISON"														
ven 28 mai	Tomates Vinaigrette														
	Nuggets de blé		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		S/Viande													
lun 31 mai	Gaspacho			X							X				
	Hoki sauce paëlla				X	X									
	Riz bio créole														
	Camembert	X													
	Abricots FRANCE														
mar 1 juin	Mélange provençal														
	Omelette bio	X		X											
	Petits pois et carottes au jus	X									X		X		
	Petit suisse aux fruits	X													
	Moëlleux chocolat oeuf Paques	X	X	X			X			X					
jeu 3 juin	Tomates Vinaigrette														
	Coquillettes aux haricots blanc noix de coco et paprika		X			X							X		
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Compote pomme-fraise														
ven 4 juin	Melon jaune bio														
	Pizza aux quatre légumes bio	X	X												
	Salade verte														
	carré frais bio	X													
	Cake aux brisures 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		S/Viande													
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	Concombre bio vinaigrette														
	Pavé de merlu sauce blanquette	X			X	X									
	Semoule Bio		X												
	Emmental Bio	X													
	Abricots bio														
jeu 10 juin	Salade USA	X		X		X					X		X		
	Fish 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		
	Oeufs durs			X											
	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		S/Viande													
lun 14 juin	Roulé au fromage	X	X												
	Hoki sauce aux condiments				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	Salade du Géant BIO														
	Blé à l'italienne BIO		X			X					X				
	Petit suisse aux fruits Bio														
	Coupelle de purée pomme poire bio														
ven 18 juin	Melon jaune														
	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		S/Viande													
lun 21 juin	Salade de mâche														
	COUSCOUS DE LEGUMES (BIO)		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												
	Brie bio	X													
	Flan à la vanille Bio	X													
jeu 24 juin	Pastèque														
	Pizza au fromage	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		S/Viande													
lun 28 juin	Pommes de terre à l'échalote maison					X							X		
	Filet de colin pané et citron		X		X										
	Courgettes à l'ail														
	Tomme blanche	X													
	Pêche jaune														
mar 29 juin	Betteraves Bio et vinaigrette														
	Steak de colin au curry	X			X										
	Semoule Bio		X												
	Gouda bio	X													
	Crème dessert chocolat bio	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														
	Fish 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		S/Viande													
lun 5 juillet	Baton de surimi et mayonnaise		X	X	X	X		X		X			X		
	Colin gratiné au fromage	X		X	X										
	Petits pois et carottes au jus	X									X		X		
	Yaourt aromatisé	X													
	Prune rouge														
mar 6 juillet	Pomodori à la grecques (tomate et feta)	X													
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Coquillettes bio		X												