

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 4 mars au 10 mars															
lun 4 mars	Salade parmentière maison			X		X							X		
	Boulette au boeuf bio sauce mironton	X	X			X									
	Carottes à la ciboulette														
	Yaourt aromatisé	X													
	Clémentine														
mar 5 mars	Salade verte bio														
	Gratin de macaroni bio à la dinde	X	X												
	Camembert bio	X													
	Coupelle de purée pomme poire bio														
jeu 7 mars	Rillettes de sardine maison	X		X	X	X							X		
	Emincé de poulet sauce montboissier maison	X				X				X					
	Julienne de légumes										X				
	Petit cotentin nature	X													
	Pommes bicolores locales														
ven 8 mars	Carottes râpées maison					X							X		
	Poisson blanc gratiné au fromage	X	X	X	X										
	Blé bio		X												
	Petit suisse sucré	X													
	Liégeois à la vanille	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 11 mars au 17 mars															
lun 11 mars	Potage freneuse maison	X				X									
	Filet de colin pané et citron		X		X										
	Brocolis à la ciboulettes														
	Emmental	X													
	Orange														
mar 12 mars	Concombre en salade														
	aux boulettes d'agneau sauce andalouse	X	X			X				X					
	Semoule		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Poires au sirop														
jeu 14 mars	Champignons émincés à la crème-ciboulette	X													
	Rôti de boeuf sauce ancienne	X													
	Haricots beurre														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Cake au miel et à l'orange maison	X	X	X											
ven 15 mars	Oeufs durs bio mayonnaise			X									X		
	Quenelles nature bio sauce mornay	X	X	X											
	Riz bio créole														
	Carré frais Bio	X													
	Poire allongée Bio														

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 18 mars au 24 mars															
lun 18 mars	Poireaux vinaigrette														
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Farfalle saveur du jardin		X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Kiwi														
mar 19 mars	Céleri rémoulade			X							X		X		
	Omelette Nature			X											
	Epinards hachés Bio béchamel	X	X												
	Coulommiers	X													
	Gaufre fantasia	X	X	X						X					
jeu 21 mars	Roulé de surimi		X	X	X			X	X						
	Boulettes azukis fraîcheur	X	X												
	Petits pois au jus	X													
	Yaourt nature sucré	X													
	Roulé à la framboise	X	X	X						X					
	Dosette de mayonnaise			X			X						X		
ven 22 mars	Radis bio et beurre	X													
	Boulettes de boeuf BIO au curry	X	X												
	Blé bio		X												
	Carré frais Bio	X													
	Pommes bicolore Bio														

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 25 mars au 31 mars															
lun 25 mars	Courgettes râpées														
	Saucisse de Montbéliard														
	Pané de fromage et épinards	X	X												
	Lentilles à la paysanne	X									X				
	Fromy	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
mar 26 mars	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Bœuf sauté sauce olives	X				X									
	Chou-fleur														
	Petit suisse sucré	X													
	Poires Conférence locales														
jeu 28 mars	Salade chou chou	X		X		X							X		
	Carré porc fumé à l'estragon	X				X									
	Calamar à la romaine		X						X						
	Courgettes aux herbes														
	Yaourt aromatisé	X													
	Biscuit roulé aux cerises maison	X	X	X						X					
ven 29 mars	Macédoine bio et mayonnaise			X									X		
	Pennes BIO de la mer	X	X		X				X		X				
	Camembert bio	X													
	Banane Bio														

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 1 avril au 7 avril															
lun 1 avril	salade charentaise					X							X		
	Cubes de saumon sauce oseille	X			X	X									
	Petits pois et carottes au jus	X													
	Camembert	X													
	Madeleine au chocolat		X	X						X					
mar 2 avril	Salade de riz à la californienne					X							X		
	Omelette			X											
	Ratatouille														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Pommes bicolores locales														
jeu 4 avril	Pâté de foie et cornichons	X	X			X				X			X		
	Jambon de dinde									X					
	Escalope de poulet basquaise					X				X					
	Semoule		X												
	Fromy	X													
	Banane														
ven 5 avril	Carottes râpées maison Bio					X							X		
	Spirales romagnola BIO		X												
	Carré frais Bio	X													
	Coupelle de purée pomme-fraise bio														

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 8 avril au 14 avril															
lun 8 avril	Radis et beurre	X													
	Poisson blanc gratiné au fromage	X	X	X	X										
	Boulgour bio		X												
	Fromy	X													
	Ananas au sirop														
mar 9 avril	Salade de penne bio à la parisienne maison		X			X							X		
	Galette végétale emmenthal BIO	X	X												
	Courgettes bio à l'ail														
	Milk shake pomme abricot BIO	X													
jeu 11 avril	Betteraves vinaigrette														
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X											
	Petit cotentin nature	X													
	Pommes bicolores locales														
ven 12 avril	Céleri méditerranéen			X		X					X		X		
	Steak haché de cabillaud sauce potiron et curcuma	X	X	X	X										
	Purée de pommes de terre	X				X									