

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 29 avril au 5 mai															
lun 29 avril	Salade de haricots verts					X							X		
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X	X		X		
	Macaroni		X												
	Emmental	X													
	Banane														
mar 30 avril	Concombre en salade														
	Poisson blanc gratiné au fromage	X	X	X	X										
	Jeunes carottes														
	Fromy	X													
	Beignet aux pommes	X	X	X											
jeu 2 mai	Salade de tomates bio														
	Boulette boeuf Bio sauce bobotie	X	X			X									
	Semoule Bio		X												
	Lait demi-écrémé bio	X													
	Coupelle de purée de pomme-abricot bio														
ven 3 mai	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Escalope de poulet au jus	X				X				X					
	Ratatouille														
	Petit Louis	X													
	Liégeois au chocolat	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 6 mai au 12 mai															
lun 6 mai	Radis														
	Lasagnes à la bolognaise	X	X								X				
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Coupelle de purée pomme-pêche bio														
	Beurre	X													
mar 7 mai	Chou-fleur bio vinaigrette														
	Chili con carne bio														
	Riz bio créole														
	Yaourt aromatisé fraise BIO	X													
	Pommes bicolore Bio														
jeu 9 mai	Pâté de foie et cornichons	X	X			X				X			X		
	Jambon de dinde									X					
	Escalope de poulet à l'ancienne	X								X					
	Rostis de légumes					X					X				
	Chèvre tine	X													
	Gaufre fantasia	X	X	X						X					
ven 10 mai	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Steak de colin sauce rougail				X										
	Purée de courgettes et pommes de terre	X				X				X					
	Tomme blanche	X													
	Banane														

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 mai au 19 mai															
lun 13 mai	Salade parmentière bio à la californienne					X							X		
	Saucisse de Toulouse bio														
	Pané de fromage et épinards	X	X												
	Jardinière de légumes bio														
	Brie bio	X													
	Pommes bicolore Bio														
mar 14 mai	Melange radis et courgette										X				
	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X										
	Blé bio		X												
	Pavé demi sel	X													
	Pêches au sirop														
jeu 16 mai	Carottes râpées maison					X							X		
	Rôti de porc sauce miron-ton	X				X									
	Pavé du fromager	X	X	X											
	Pommes rissolées														
	Mimolette	X													
	Crème à la vanille	X													
ven 17 mai	Crème au thon et curry à tartiner	X			X										
	Pilons de poulet rôti														
	Haricots verts à la ciboulette														
	Fromage blanc sucré	X													
	Cake nature Bio maison	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 20 mai au 26 mai															
lun 20 mai	Taboulé		X												
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Jeunes carottes														
	Yaourt aromatisé	X													
	Madeleine bio Pays de Savoie	X	X	X											
mar 21 mai	Salade coleslaw			X									X		
	Boulettes d'agneau sauce tomate	X	X			X				X					
	Semoule Bio		X												
	Gouda	X													
	Coupelle de purée pomme-fraise bio														
jeu 23 mai	Laitue Iceberg														
	Moules marinières				X	X			X						
	Frites														
	Smoothie mangue vanille maison	X													
ven 24 mai	Macédoine bio et mayonnaise			X									X		
	Pennes Bio végétarien houmous		X								X				
	Petit suisse aux fruits Bio	X													
	Fraises														

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 27 mai au 2 juin															
lun 27 mai	Salade de tomates														
	Steak de colin sauce lombarde	X			X	X									
	Courgettes aux herbes														
	Brie	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mar 28 mai	Chou-fleur bio vinaigrette														
	Galette tofu indienne									X					
	Spirales Bio		X												
	Yaourt nature bio sucré	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 3 juin au 9 juin															
lun 3 juin	Salade de haricots verts extra fins Bio					X							X		
	Raviolis au tofu Bio		X							X	X				
	Petit suisse aux fruits Bio	X													
	Pêche bio														
mar 4 juin	Tomate vinaigrette														
	Bœuf FRANCE sauté à l'échalote	X		X		X									
	Carottes à la ciboulette														
	Tomme noire	X													
	Moelleux caramel beurre salé	X	X	X											
jeu 6 juin	Laitue Iceberg														
	Médaille de merlu au curry	X			X										
	Purée de pommes de terre	X				X				X					
	Croq lait	X													
	Pêches au sirop														
ven 7 juin	Pizza au fromage	X	X												
	Escalope de poulet à la crème	X								X					
	Haricots beurre nature														
	Camembert	X													
	Kiwi														

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 juin au 16 juin															
mar 11 juin	Salade de betteraves et sa vinaigrette aux agrumes					X							X		
	Cube de colin pané	X	X		X										
	Macaroni		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Pêche jaune														
jeu 13 juin	Saucisson à l'ail		X							X					
	Roulade de volaille														
	Rôti de dinde														
	Haricot vert en salade					X							X		
	Montboissier	X													
	Cake aux fruits		X	X											
	Dosette de mayonnaise			X		X							X		
ven 14 juin	Concombre bio vinaigrette														
	Quenelles nature bio sauce mornay	X	X	X											
	Riz bio créole														
	Gouda bio	X													
	Coupelle de purée de pomme-abricot 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 17 juin au 23 juin															
lun 17 juin	Salade fraîcheur	X	X												
	Merguez douce à la tomate	X				X							X		
	Semoule bio infusée à la menthe		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Ananas au sirop														
mar 18 juin	Crêpe au fromage	X	X	X											
	boulette azukis fraîcheur	X	X												
	Petits pois au jus	X													
	Brie	X													
	Crème dessert au chocolat	X								X					
jeu 20 juin	Carottes râpées maison					X							X		
	Rôti de boeuf aux oignons	X				X									
	Courgettes à l'ail														
	Emmental	X													
	Compote pomme-coing sans sucre														
ven 21 juin	Betteraves Bio														
	Penne bio à l'italienne VEGE		X			X					X				
	Carré frais Bio	X													
	Pêche 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 24 juin au 30 juin															
lun 24 juin	Salade parisienne					X							X		
	Poissonnette	X	X	X	X	X									
	Haricots vert														
	Gouda	X													
	Pêche jaune														
mar 25 juin	Melon jaune														
	Sauté de boeuf sauce bobotie	X				X									
	Blé bio		X												
	Petit Louis	X													
	Coupelle de purée de pommes Bio														
jeu 27 juin	Macédoine bio et mayonnaise			X									X		
	Raviolis au tofu Bio		X							X	X				
	Edam Bio	X													
	Pêche bio														
ven 28 juin	Salade de mâche														
	Escalope de veau au jus	X				X									
	Carottes à la crème	X													
	Camembert	X													
	Crêpe froment sucrée Bio	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 1 juillet au 7 juillet															
lun 1 juillet	Oeufs durs bio mayonnaise			X									X		
	Quenelle nature Bio sauce tomate	X	X	X		X									
	Riz bio créole														
	Yaourt aromatisé fraise BIO	X													
	Prune rouge bio														
mar 2 juillet	Tomate vinaigrette														
	Escalope de poulet provençale	X				X				X					
	Courgettes														
	Mimolette	X													
	Barre bretonne		X	X											
jeu 4 juillet	Roulé au fromage	X	X												
	Chipolatas					X									
	Pavé du fromager	X	X	X											
	Haricots verts persillés														
	Cantal	X													
	Flan nappé au caramel	X													
ven 5 juillet	Melon jaune														
	Pizza royale	X	X												
	Pizza au fromage	X	X												
	Salade verte														
	Fromage fondu Président	X		X											
	Cake au chocolat BIO maison (cacao du commerce équitable)	X	X	X						X					