

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 novembre au 10 novembre		Scolaire													
lun 4 novembre	Salade de riz niçois				X	X		X	X				X		
	Escalope de dinde sauce lyonnaise	X				X									
	Jeunes carottes et navets														
	Petit Louis	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
	Pain 400 g		X												
mar 5 novembre	Salade de haricots verts bio					X							X		
	Raviolis au tofu Bio		X							X	X				
	Edam Bio	X													
	Orange Bio														
	Pain 400 g		X												
jeu 7 novembre	Potage au potiron bio	X									X				
	Poulet émincé au basilic	X				X				X					
	Riz bio créole														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Pommes bicolores locales														
	Pain 400 g		X												
ven 8 novembre	Salade fantaisie										X				
	Cube de colin pané	X	X		X										
	Purée de brocolis et pommes de terre	X				X				X					
	Carré de l'est	X													
	Cake aux poires BIO 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 11 novembre au 17 novembre		Scolaire													
mar 12 novembre	Potage de légumes maison					X					X				
	Lasagnes au saumon	X	X		X	X									
	Croq lait	X													
	Orange														
	Pain 400 g		X												
jeu 14 novembre	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Escalope de poulet barbecue		X		X	X				X	X				
	Tortis aux petits légumes		X												
	Tomme grise	X													
	crème de framboise au yaourt brassé	X													
	Pain 400 g		X												
ven 15 novembre	Salade verte bio														
	Riz BIO et achard de légumes														
	Brie bio	X													
	Clémentine Bio														
	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 18 novembre au 24 novembre		Scolaire													
lun 18 novembre	Salade harmonie														
	Sauté de boeuf sauce lentille corail	X													
	Purée de pommes de terre	X				X				X					
	Petit cotentin nature	X													
	Ananas au sirop														
	Pain 400 g		X												
mar 19 novembre	Chou-fleur bio vinaigrette														
	Fusilli BIO au saumon	X	X		X	X									
	Petit suisse aux fruits Bio	X													
	Orange Bio														
	Pain 400 g		X												
jeu 21 novembre	Rillettes comme une brandade	X			X	X				X					
	Emincé de poulet aux olives	X				X				X					
	Semoule Bio		X												
	Emmental	X													
	Clémentine														
	Pain 400 g		X												
ven 22 novembre	Salade choubidou maison					X							X		
	Escalope de blé panée		X	X											
	Carottes vichy														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Cake pépites chocolat spéculoos	X	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 25 novembre au 1 décembre		Scolaire													
lun 25 novembre	Salade de tortis au surimi.	X	X	X	X			X					X		
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X					
	Epinards hachés Bio béchamel	X	X												
	Cantal	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Pain 400 g		X												
mar 26 novembre	Chou blanc Bio méditerranéen			X		X							X		
	Blé bio façon couscous		X												
	Carré frais Bio	X													
	Coupelle de purée pomme poire bio														
	Pain 400 g		X												
jeu 28 novembre	Potage aux 3 légumes et pois cassé	X													
	Sauté de dinde aux champignons	X				X									
	Pommes de terre et navets à la crème moutarde à l'ancienne	X				X							X		
	Coulommiers	X													
	Moelleux au chocolat	X	X	X						X					
	Pain 400 g		X												
ven 29 novembre	Pain de potiron sauce aneth	X	X	X		X					X		X		
	Filet de merlu sauce blanquette	X			X	X									
	Chou-fleur enrobante moutarde coco					X							X		
	Fromage blanc et crème de marron	X													
	Galette au beurre bio	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 2 décembre au 8 décembre		Scolaire													
lun 2 décembre	Salade de riz niçois				X	X		X	X				X		
	Sauté de veau sauce lyonnaise	X				X									
	Carottes saveur du jardin														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Kiwi														
	Pain 400 g		X												
mar 3 décembre	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Steak de colin aux huiles parfumés au curry				X										
	Gratin de piperade	X	X												
	Saint Nectaire	X													
	Crêpe froment sucrée Bio	X	X	X											
	Pain 400 g		X												
jeu 5 décembre	Betteraves Bio														
	Riz BIO à l'indienne										X		X		
	Brie bio	X													
	Pommes bicolore Bio														
	Pain 400 g		X												
ven 6 décembre	Endives vinaigrette aux noix						X								
	Steack haché sauce orientale	X				X					X				
	Semoule Bio		X												
	Fromage fondu Président	X		X											
	Compote de pomme maison														
	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 9 décembre au 15 décembre		Scolaire													
lun 9 décembre	Salade verte Bio et croûtons	X	X												
	Gratin campagnard végétarien	X											X		
	Camembert bio	X													
	Crèmeux aux myrtilles	X		X											
	Pain 400 g		X												
mar 10 décembre	Roulé au fromage	X	X												
	Sauté de porc sauce dijonnaise	X				X							X		
	Médaille de merlu sauce nantua	X			X	X		X	X						
	Emincé de poireau béchamel	X	X												
	Saint Paulin	X													
	Orange														
	Pain 400 g		X												
jeu 12 décembre	Salade coleslaw			X									X		
	Rôti de dinde au jus	X				X									
	Papillons bio		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Madeleine bio Pays de Savoie	X	X	X											
	Pain 400 g		X												
ven 13 décembre	Salade Pee Wee	X	X			X							X		
	Cube de colin pané	X	X		X										
	Poêlée de légumes béarnaise	X				X					X				
	Emmental	X													
	Clémentine														
	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 décembre au 22 décembre		Scolaire													
lun 16 décembre	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Daube de bœuf	X		X		X									
	Petits pois au jus	X													
	Cantal	X													
	Kiwi														
	Pain 400 g		X												
mar 17 décembre	Laitue Iceberg														
	Poisson blanc gratiné au fromage	X	X	X	X										
	Tortis saveur du jardin		X												
	Saint Paulin	X													
	Compote pomme-fraise sans sucre														
	Pain 400 g		X												
jeu 19 décembre	Crevette sauce cocktail	X		X		X		X			X		X		
	Poulet rôti sauce marron	X				X				X					
	Rostis de légumes					X					X				
	Emmental	X													
	Bûche de Noël au chocolat														
	chocolat de noel	X	X	X			X			X		X			
	Clémentine de Noël														
	Pain 400 g		X												
ven 20 décembre	Crèmeux de betterave BIO	X													
	Riz bio façon chili										X				
	Petit suisse aux fruits Bio	X													
	Orange Bio														
	Pain 400 g		X												