

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		Elémentaire													
lun 2 décembre	Pommes de terre à l'échalote maison					X							X		
	Emincé de bœuf LR sauce bourguignonne	X		X		X									
	Petits pois au jus														
	Yaourt nature brassé et sucre	X													
	Pommes bicolore Bio														
	Sucre semoule														
mar 3 décembre	Salade de mâche et croûtons	X	X												
	Curry de pois chiche et riz					X									
	Coulommiers	X													
	Compote pomme-fraise Bio														
	Vinaigrette à la ciboulette					X							X		
jeu 5 décembre	Betteraves Bio et vinaigrette														
	Rôti de dinde LR à l'orientale					X									
	Semoule BIO jus pour légumes		X								X				
	Cantal	X													
	Banane France RUP														
	Vinaigrette maison					X							X		
	Sauce ketchup BIO					X									
ven 6 décembre	Carottes BIO														
	Nuggets de poisson		X		X										
	Haricots beurrés à l'ail														
	Fromage frais aux fruits Bio	X													
	Tarte pomme normande	X	X	X											
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					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 9 décembre au 15 décembre		Elémentaire													
lun 9 décembre	Endives vinaigrette					X									
	Omelette bio			X											
	Blé à la tomate		X												
	Edam	X													
	Flan saveur vanille nappé de caramel	X													
	Vinaigrette à la ciboulette					X							X		
	Cernaux de noix						X								
mar 10 décembre	Potage vert prés maison	X				X									
	Poulet LR sauté au curry	X													
	Carottes et pommes de terre cube														
	Fromage frais nature	X													
	Fruit Bio														
	Sucre semoule														
jeu 12 décembre	Salade verte chiffonade														
	Cassoulet		X							X					
	Fromage blanc	X													
	Compote de pommes bio														
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X		
ven 13 décembre	Chou rouge râpé bio sauce enrobante échalote	X		X		X							X		
	Colin gratiné au fromage	X		X	X										
	Julienne de légumes et farfalles		X								X				
	Yaourt aromatisé	X													
	Moelleux myrtilles citron maison	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 16 décembre au 22 décembre		Elémentaire													
lun 16 décembre	Betteraves Bio et vinaigrette														
	Calamar à la romaine		X						X						
	Epinards branches bio à la béchamel	X	X												
	Saint Nectaire AOC	X													
	Fruit de saison														
	Vinaigrette maison					X							X		
mar 17 décembre	Salade verte Bio et croûtons	X	X												
	Riz IGP et lentilles maïs														
	Fromage frais aux fruits Bio	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
jeu 19 décembre	Rillettes de la mer au saumon maison	X		X	X	X							X		
	Rôti de veau LR sauce orange					X									
	Pommes duchesses			X											
	Bûche de Noël	X	X	X						X					
	Clémentine														
	mâche														
	Père Noël en chocolat	X								X					
	Vinaigrette framboise moutarde					X							X		
ven 20 décembre	Céleri râpé et mayonnaise			X		X					X		X		
	Pavé de merlu sauce hongroise				X										
	Semoule Bio aux petits légumes		X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Clafoutis aux cerises	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 6 janvier au 12 janvier		Elémentaire													
lun 6 janvier	Salade de mâche et maïs														
	Lasagnes au saumon	X	X	X	X										
	Gouda bio	X													
	Géliné vanille	X													
	Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne					X							X		
mar 7 janvier	Salade de riz bio à la parisienne					X							X		
	Sauté de bœuf LR marengo														
	Petits pois au jus														
	Brie	X													
	Fruit Bio														
jeu 9 janvier	Salade de coquillettes californienne		X			X							X		
	Rôti de porc LR au jus										X				
	Choux de Bruxelles														
	Fromage frais nature	X													
	Galette des rois	X	X	X			X								
	Vinaigrette aux agrumes					X							X		
	Sucre semoule														
	Sauce ketchup BIO					X									
ven 10 janvier	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO			X							X		X		
	Pavé merlu sauce potiron orientale	X	X		X										
	Semoule bio safrané		X												
	Petit moulé nature	X													
	Banane France RUP														

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 janvier au 19 janvier		Elémentaire													
lun 13 janvier	Salade de Haricots verts					X							X		
	Burger de veau à la moutarde	X	X			X							X		
	Lentilles au jus										X				
	Cantal	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Vinaigrette terroir					X							X		
mar 14 janvier	Bouloghous à l'orientale maison		X			X							X		
	Steak de colin bourride	X			X						X				
	Carottes à l'ail														
	Yaourt nature bio	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Sucre semoule														
jeu 16 janvier	Houmous lentilles corail et carottes														
	Pennes cantonais végétarien		X							X	X		X		
	Saint Paulin bio	X													
	Fruit Bio														
ven 17 janvier	Salade verte Bio et croûtons	X	X												
	Emincé de volaille bio charcutière					X							X		
	Chou-fleur Bio enrobante moutarde coco					X							X		
	Fromage blanc bio nature	X													
	Gâteau au yaourt maison	X	X	X											
	Vinaigrette orientale					X							X		
	Sucre semoule														

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 janvier au 26 janvier		Elémentaire													
lun 20 janvier	Salade de penne à la californienne		X			X							X		
	Sauté de bœuf LR sauce bobotie					X									
	Haricots beurre														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Poire allongée Ecoresponsable Locale														
	Vinaigrette maison					X							X		
mar 21 janvier	Endives vinaigrette					X									
	Nuggets de blé		X												
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X												
	Comté	X													
	Crème dessert vanille	X													
	Maïs														
	Vinaigrette au caramel					X									
jeu 23 janvier	Carottes BIO														
	Couscous avec boulettes de boeuf BIO		X								X		X		
	Fromage fondu Président	X													
	Tarte au citron	X	X	X											
	Vinaigrette maison					X							X		
ven 24 janvier	Potage de légumes bio maison														
	Moules à la crème	X							X						
	Pommes campagnardes														
	Fromage frais nature	X													
	Fruit Bio														
	ketchup														
	Sucre semoule														
	Vinaigrette orientale					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 27 janvier au 2 février		Elémentaire													
lun 27 janvier	Salade verte Bio et croûtons	X	X												
	Dahl de pois cassés et boulgour pilaf		X			X									
	Petit moulé nature	X													
	Compote pomme-fraise Bio														
	Vinaigrette framboise					X							X		
mar 28 janvier	Pommes de terre à l'échalote maison					X							X		
	Saucisses de Francfort		X												
	Chou-vert et champignons														
	Saint Nectaire AOC	X													
jeu 30 janvier	Fruit Bio														
	Nems aux légumes			X						X					
	Yakimeshi riz au boeuf FR sauté	X	X	X		X				X					
	Smoothie mangue vanille maison	X				X									
	Nougats chinois											X		X	
	Vinaigrette au caramel					X									
ven 31 janvier	Noix de coco râpée														
	Sauce Nem		X		X					X					
	Chou rouge râpé sauce à l'ail Bio	X		X		X							X		
	Calamar à la romaine		X						X						
	Purée de carottes et pommes de terre	X				X									
	Yaourt nature brassé et sucre	X													
	Moelleux au chocolat	X	X	X						X					
	Sucre semoule														

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 février au 9 février		Élémentaire													
lun 3 février	Endives vinaigrette					X									
	Blanquette de veau FR sauce blanquette	X									X				
	Haricots beurre														
	Fraidou	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
	Vinaigrette traditionnelle au miel					X							X		
mar 4 février	Potage cultivateur Bio														
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Polenta Bio	X													
	Beaufort AOP	X													
	Pomme Golden Ecoresponsable														
jeu 6 février	Salade verte bio														
	Jambon blanc LR														
	Gratin de PDT à la raclette	X													
	Fromage blanc bio nature	X													
	Gâteau de Savoie		X	X											
	Sucre semoule														
ven 7 février	Carottes BIO														
	Coquille à l'italienne		X								X				
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Flan saveur vanille nappé de caramel	X													
	Vinaigrette maison					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 10 février au 16 février		Elémentaire													
lun 10 février	Laitue Iceberg et croûtons	X	X												
	Riz IGP aux légumes et haricots blancs au colombo										X				
	Fromage fondu Président	X													
	Poires au naturel sans sucre														
	Vinaigrette maison						X						X		
mar 11 février	salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X		
	Nuggets de poisson		X		X										
	Bouquet de brocolis bio béchamel	X	X												
	Fromage frais aux fruits Bio	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
jeu 13 février	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Rôti de boeuf LR au jus										X				
	Petits pois BIO au jus														
	Yaourt nature brassé et sucre	X													
	Clafoutis aux cerises	X	X	X											
jeu 13 février	Sucre semoule														
ven 14 février	Chou-fleur vinaigrette														
	Pavé de merlu sauce citron	X			X	X									
	Purée de pommes de terre BIO	X													
	Saint Nectaire AOC	X													
	Banane														
ven 14 février	Vinaigrette terroir					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 17 février au 23 février		Elémentaire													
lun 17 février	Potage aux épinards bio	X													
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Choux-fleur BIO béchamel cheddar	X													
	Pommes vapeur														
	Petit moulé nature	X													
	Poire allongée Ecoresponsable Locale														
	ketchup														
mar 18 février	Salade verte bio														
	Omelette bio			X											
	Riz à la tomate														
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit Bio														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
jeu 20 février	Carottes BIO														
	Rôti de porc LR au jus										X				
	Gratin de piperade	X	X												
	Fromage frais nature	X													
	Cake vanille BIO	X	X	X											
	Sucre semoule														
	Vinaigrette aux agrumes					X							X		
	MOZARELLA RAPE	X													
ven 21 février	Salade piémontaise			X		X							X		
	Boulettes de veau sauce bobotie		X			X									
	Haricots verts bio														
	Cantal	X													
	Banane France RUP														