

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 novembre au 13 novembre		Juvignac													
lun 7 novembre	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio sauce tomate	X	X	X											
	Coulommiers	X													
	Poire ronde Ecoresponsable														
mar 8 novembre	Laitue Iceberg					X							X		
	Rôti de veau et sauce dijonnaise	X				X							X		
	Haricots verts BIO à l'ail														
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
mer 9 novembre	Pilons de poulet rôti Label Rouge														
	Mélange légumes et brocolis														
	Blé bio à la sauce provençale		X			X									
	Fourme d'Ambert AOC	X													
	Fruit bio local														
jeu 10 novembre	Carottes râpées					X							X		
	Filet de hoki au beurre blanc	X			X	X									
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Yaourt aromatisé	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 novembre au 20 novembre		Juvignac													
lun 14 novembre	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Haricots beurre aux parfums du jardin														
	Pommes cube vapeur														
	Emmental	X													
	Fruit bio local														
mar 15 novembre	Salade de mâche					X							X		
	Pavé de poisson mariné au thym citron	X	X		X										
	Riz bio pilaf														
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 16 novembre	Chou rouge râpé sauce à l'échalote	X		X		X							X		
	Sauté de veau sauce bourguignonne	X		X		X									
	Papillons bio		X												
	Donuts au sucre	X	X							X					
jeu 17 novembre	Boulette de boeuf sauce hongroise	X	X			X				X					
	Purée de potiron et pommes de terre	X				X									
	Fromage fondu	X													
	Fruit bio local														
ven 18 novembre	Oeufs durs bio nature			X											
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Pépinette		X												
	Pointe de Brie	X													
	Purée de pomme maison														

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 novembre au 27 novembre		Juvignac													
lun 21 novembre	Laitue Iceberg					X							X		
	Sauté de porc au basilic														
	Sauté de dinde au basilic														
	Lentilles bio														
	Crème dessert vanille	X													
mar 22 novembre	Pané mozzarella	X	X	X											
	Petits pois à la paysanne	X													
	Boulgour		X												
	Cantal AOC	X													
	Fruit bio local														
mer 23 novembre	Salade coleslaw			X									X		
	Hachis Parmentier maison bio	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
jeu 24 novembre	Yakiniku de boeuf		X		X					X					
	Riz vinaigré														
	Camembert	X													
	Fruit bio local														
ven 25 novembre	Concombre frais en salade					X							X		
	Steak de colin sauce misoyaki		X		X					X					
	Carottes bio ciboulettes														
	Cake haricots		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 28 novembre au 4 décembre		Juvignac													
lun 28 novembre	Saucisses Francfort à la volaille														
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Coquillettes		X												
	Tomme blanche	X													
	Fruit bio local														
mar 29 novembre	Endives vinaigrette					X							X		
	Bœuf sauté bio Marengo	X				X									
	Pommes rissolées														
	Crème anglaise	X		X											
mer 30 novembre	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Courgettes Al pesto														
	Polenta	X													
	Petit moulé nature	X													
	Fruit bio local														
jeu 1 décembre	Carottes râpées					X							X		
	Emincé tajine		X	X		X					X				
	Semoule bio		X												
	Tarte normande fraîche	X	X	X											X
ven 2 décembre	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Haricots verts à l'ail & persil														
	Riz camarguais créole														
	Fol Epi Ptit Roulé	X													
	Fruit bio local														