

# 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
<b>Période du 5 décembre au 11 décembre</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 5 décembre	Emincé de veau sauce normande	X				X									
	Purée de potiron et pommes de terre	X				X									
	Saint Nectaire AOC	X													
	Clémentine IGP de Corse														
mar 6 décembre	Laitue Iceberg					X							X		
	Haricots rouges façon chili bio et riz bio														
	Liégeois à la vanille	X													
mer 7 décembre	Escalope de dinde au paprika	X													
	Petits pois à la lyonnaise	X													
	Emmental bio	X													
	Compote de pomme banane "fraiche"														
jeu 8 décembre	Pavé de colin MSC aux herbes de provences		X		X										
	Papillons		X												
	Camembert	X													
	Banane bio														
ven 9 décembre	Carottes râpées bio					X							X		
	Cordon bleu de volaille	X	X	X						X					
	Haricots beurrés à l'ail et au persil														
	Pommes sautées														
	Yaourt nature sucré	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
<b>Période du 12 décembre au 18 décembre</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 12 décembre	Salade de mâche et mimolette	X				X							X		
	Filet de hoki sauce citron	X			X										
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Blé bio		X												
	Fromage Frais aux Fruits	X													
mar 13 décembre	Concombre vinaigrette					X							X		
	Rôti de boeuf et jus	X				X									
	Lentilles bio														
	Crème anglaise	X		X											
mer 14 décembre	Radis et beurre	X													
	Paupiette de veau marengo	X	X			X				X					
	Coquillettes bio		X												
	Pêches au sirop														
jeu 15 décembre	Emincé de dinde sauce agen					X									
	Pom pin forestine		X												
	Pavé au cacao	X	X	X											
	Clémentine bio de Noël														
ven 16 décembre	Omelette bio	X		X											
	Carottes braisées	X									X				
	Riz de camargue pilaf														
	Coulommiers	X													
	Fruit bio local														

# 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
<b>Période du 19 décembre au 25 décembre</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 19 décembre	Potage de légumes					X					X				
	Bolognaise au Boeuf														
	Spaghetti		X												
	Fruit bio local														
mar 20 décembre	Filet de limande MSC meunière	X	X		X										
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Pommes lamelles au curry														
	Petit moulé nature	X													
	Fruit bio local														
mer 21 décembre	Carottes râpées bio					X							X		
	Cassoulet		X							X					
	Cassoulet à la volaille	X											X		
	Yaourt aromatisé	X													
jeu 22 décembre	Pané de blé fromage et épinard	X	X												
	Haricots verts à l'ail & persil														
	Riz safrané														
	Carré de l'est	X													
	Fruit bio local														
ven 23 décembre	Laitue Iceberg et mimolette	X				X							X		
	Rôti de veau au pain d'épices	X	X			X									
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Quatre quart 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
<b>Période du 26 décembre au 1 janvier</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 26 décembre	Salade de mâche					X							X		
	Bœuf sauté bio sauce bourgogne	X				X							X		
	Riz créole														
	Yaourt velouté nature et sucre	X													
mar 27 décembre	Salade coleslaw BIO			X									X		
	Galopin de veau au jus	X	X	X		X				X					
	Petits pois à la paysanne	X													
	Donuts au sucre	X	X							X					
mer 28 décembre	Poulet rôti LR														
	Carottes aux champignons														
	Polenta	X													
	Cantal AOC	X													
	Fruit bio local														
jeu 29 décembre	Boulette de soja façon couscous		X			X				X	X		X		
	Semoule		X												
	Tomme blanche	X													
	Fruit bio local														
ven 30 décembre	Crèmeux frais	X													
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Epinards hachés bio béchamel	X	X												
	Tortis		X												
	Crème dessert vanille	X													