

# 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 30 janvier au 5 février</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 30 janvier	Pané de blé fromage et épinard	X	X												
	Haricots verts à l'ail														
	Purée de pommes de terre	X				X									
	Saint Nectaire AOC	X													
	Kiwi Bio														
mar 31 janvier	Salade de mâche					X							X		
	Chipolatas														
	Saucisses Francfort à la volaille														
	Lentilles bio														
	Flan saveur vanille Nappé Caramel	X													
mer 1 février	Carottes râpées bio					X							X		
	Paëlla au poisson				X	X		X	X						
	Fromage blanc et sucre	X													
jeu 2 février	Céleri frais râpé et mayonnaise			X		X					X		X		
	Bœuf sauté bio Marengo	X				X									
	Semoule		X												
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X											
ven 3 février	Filet de limande MSC meunière	X	X		X										
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Papillons		X												
	Pointe de Brie	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 6 février au 12 février</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 6 février	Laitue Iceberg					X							X		
	Bolognaise bio														
	Spaghetti bio		X												
	Liégeois au chocolat	X								X					
mar 7 février	Galopin de veau au jus	X	X	X		X				X					
	Carottes saveur tomate sauge	X													
	Flageolets à l'ail et persil														
	Coulommiers	X													
	Fruit bio local														
mer 8 février	Sauté de dinde à la dijonnaise	X				X							X		
	Purée de pommes de terre	X				X									
	Cheddar	X													
	Fruit bio local														
jeu 9 février	Salade coleslaw BIO			X									X		
	Beaufilet de Colin	X	X		X										
	Haricots beurrés à l'ail et au persil														
	Fougasse d'aigues mortes	X	X	X											
ven 10 février	Emincé de pois sauce tajine		X	X		X					X				
	Semoule bio		X												
	Emmental	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 13 février au 19 février</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 13 février	Omelette bio	X		X											
	Haricots verts à l'ail														
	Pommes rissolées														
	Camembert	X													
	Fruit bio local														
mar 14 février	Concombre vinaigrette					X							X		
	Blanquette de veau	X									X				
	Coquillettes bio		X												
	Crème anglaise	X		X											
mer 15 février	Rôti de boeuf et jus	X				X									
	Petits pois à la paysanne	X													
	Boullgour		X												
	Fraidou	X													
	Fruit bio local														
jeu 16 février	Salade de mâche					X							X		
	Jambon de Paris														
	Jambon de poulet									X					
	Gratin de PDT à la raclette	X													
	Fruit bio local														
ven 17 février	Carottes râpées bio					X							X		
	Beignets de poisson et citron		X		X										
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Riz de camargue pilaf														
	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
<b>Période du 20 février au 26 février</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 20 février	Potage de légumes					X					X				
	Boulettes de bœuf bourgogne	X	X			X				X			X		
	Blé bio pilaf		X												
	Fruit bio local														
mar 21 février	Saucisses Francfort à la volaille														
	Purée de potiron et pommes de terre	X				X									
	Bleu d'auvergne	X													
	Fruit bio local														
mer 22 février	Laitue Iceberg					X								X	
	Emincé de bœuf sauce bobotie					X									
	Papillons bio		X												
	Crème dessert vanille	X													
jeu 23 février	Céleri frais râpé et mayonnaise			X		X					X			X	
	Haricots rouge sauce chili et riz														
	Yaourt nature sucré bio	X													
ven 24 février	Pavé de merlu sauce nantua	X			X	X		X	X						
	Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel	X	X												
	Carré de l'est	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 27 février au 5 mars</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 27 février	Salade de mâche					X							X		
	Nuggets de blé		X												
	Lentilles bio														
	Liégeois à la vanille	X													
mar 28 février	Potage au potiron bio	X									X				
	Rôti de dinde sauce normande	X				X									
	Petits pois à la lyonnaise	X													
	Yaourt aromatisé	X													
mer 1 mars	Saucisse Toulouse au rougail														
	Croq veggio tomate		X	X											
	Purée de carottes et de patates douces	X				X									
	Petit moulé nature	X													
	Banane bio														
jeu 2 mars	Carottes râpées					X							X		
	Steak Haché RAV au Jus	X				X									
	Spirales bio		X												
	Compote de pommes														
ven 3 mars	Pavé de poisson mariné au thym citron	X	X		X										
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Polenta	X													
	Pointe de Brie	X													
	Fruit bio local														