

# 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 8 mai au 14 mai</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
mar 9 mai	Escalope de dinde Label Rouge au jus	X				X									
	Lentilles														
	Fromage fondu	X													
	Fruit bio local														
mer 10 mai	Saucisse de Toulouse														
	Nuggets de blé		X												
	Petits pois à la lyonnaise	X													
	Saint Paulin	X													
	Fruit bio local														
jeu 11 mai	Carottes râpées					X							X		
	Chili égrené végétarien aux pois BIO		X												
	Liégeois au chocolat	X								X					
ven 12 mai	Pavé de poisson mariné à la provençale	X	X		X										
	Haricots verts à l'ail & persil														
	Purée de pommes de terre	X				X									
	Camembert	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 15 mai au 21 mai</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 15 mai	Pané de blé fromage et épinard	X	X												
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Pointe de Brie	X													
	Fruit bio local														
mar 16 mai	Coeur De scarole croquante					X							X		
	Rôti de veau sauce marengo	X				X									
	Papillons bio		X												
	Crème anglaise	X		X											
mer 17 mai	Céleri frais râpé et mayonnaise			X		X					X		X		
	Pavé de merlu sauce beurre blanc	X			X	X									
	Haricots beurrés à l'ail et au persil														
	Polenta Bio	X													
	Eclair au chocolat	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
<b>Période du 22 mai au 28 mai</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 22 mai	Emincé de veau sauce basquaise					X									
	Pommes sautées														
	Coulommiers	X													
	Fruit bio local														
mar 23 mai	Concombre vinaigrette					X							X		
	Omelette bio			X											
	Haricots verts à l'ail														
	Coquillettes		X												
	Yaourt aromatisé	X													
mer 24 mai	Rôti de boeuf et jus	X				X									
	Flageolets à l'ail et persil														
	Vache qui rit Bio	X													
	Purée de pomme maison														
jeu 25 mai	Carottes râpées bio					X							X		
	Sauté de dinde au curry	X													
	Purée de carottes et de patates douces	X				X									
	Cake aux carottes maison	X	X	X			X								
ven 26 mai	Beignets de poisson et citron		X		X										
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Riz safrané														
	Cantal AOC	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 29 mai au 4 juin</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
mar 30 mai	Laitue Iceberg					X							X		
	Sauté de porc aux olives	X				X									
	Escalope de dinde sauce olives	X				X									
	Pommes vapeur														
	Yaourt nature sucré bio	X													
mer 31 mai	Boulettes de bœuf à l'orientale	X	X			X				X					
	Semoule		X												
	Carré	X													
	Fruit bio local														
jeu 1 juin	Pavé de colin MSC aux herbes de provences		X		X										
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Edam Bio	X													
	Cake praline rose	X	X	X		X									
ven 2 juin	Salade de tomates					X							X		
	Dahl de lentilles corail BIO														
	Riz camarguais créole														
	Liégeois à la vanille	X													