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 5 juin au 11 juin						JUVIGNAC									
lun 5 juin	Paupiette de veau sauce blanquette	X	X							X	X				
	Lentilles bio														
	Saint Nectaire AOC	X													
	Melon charentais bio														
mar 6 juin	Laitue Iceberg					X							X		
	Nuggets de blé		X												
	Haricots beurre saveur soleil														
	Riz de camargue pilaf														
	Petit suisse aux fruits BIO 50 Gr	X													
mer 7 juin	Chicken wings														
	Penne		X												
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Banane bio														
jeu 8 juin	Carottes râpées					X							X		
	Sauté de boeuf bio sauce rougail														
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Crème anglaise	X		X											
ven 9 juin	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Courgettes béchamel	X	X												
	Blé bio		X												
	Camembert	X													
	Pastèque bio														

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 12 juin au 18 juin						JUVIGNAC									
lun 12 juin	Cordon bleu de volaille	X	X	X						X					
	Petits pois à la paysanne	X													
	Gouda	X													
	Fruit bio local														
mar 13 juin	Melon charentais														
	Pavé de merlu MSC sauce bourride	X			X	X					X				
	Riz bio créole														
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 14 juin	Escalope de porc au jus	X				X									
	Omelette			X											
	Aubergines à la provençale					X									
	Pommes rissolées														
	Mimolette	X													
	Fruit bio local														
jeu 15 juin	Semoule BIO et égrené végétal BIO sauce marocaine		X			X					X				
	Yaourt nature sucré	X													
	Fruit bio local														
ven 16 juin	Concombre bio vinaigrette					X							X		
	Rôti de boeuf et jus	X				X									
	Haricots verts à l'ail & persil														
	Gâteau de Savoie		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 19 juin au 25 juin						JUVIGNAC									
lun 19 juin	Curry de pois chiche et riz														
	Coulommiers	X													
	Fruit bio local														
mar 20 juin	Pastèque														
	Escalope de dinde normande	X				X									
	Carottes braisées										X				
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Yaourt aromatisé	X													
mer 21 juin	Les Radis base tzaziki	X									X				
	Roti de veau France et jus	X				X									
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Crème dessert vanille	X													
jeu 22 juin	Tomates à trancher et mozzarella	X				X							X		
	Bolognaise bio														
	Spaghetti bio		X												
	Stracciatella copeaux chocolat	X								X					
ven 23 juin	Beaufilet de Colin	X	X		X										
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Pommes cube vapeur														
	Comté	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
Période du 26 juin au 2 juillet						JUVIGNAC									
lun 26 juin	Rôti de dinde Label														
	Haricots beurre aux parfums du jardin														
	Polenta	X													
	Carré	X													
	Fruit bio local														
mar 27 juin	Concombre vinaigrette					X							X		
	Emincé de boeuf sauce marengo	X				X									
	Boulgour		X												
	Fruit bio local														
mer 28 juin	Betteraves bio en salade					X							X		
	Calamar à la romaine		X						X						
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Fromage blanc et sucre	X													
jeu 29 juin	Salade de tomates bio					X							X		
	Paëlla au poisson				X	X		X	X						
	Mister freeze														
ven 30 juin	Laitue Iceberg					X							X		
	Omelette bio			X											
	Ratatouille														
	Coquillettes		X												
	Marbré cacao	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 3 juillet au 9 juillet						JUVIGNAC									
lun 3 juillet	Melon charentais														
	Chipolatas														
	Saucisse pure volaille	X											X		
	Lentilles bio														
	Mousse au chocolat au lait	X								X					
mar 4 juillet	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Pavé de colin MSC aux herbes de provences		X		X										
	Haricots verts à l'ail & persil														
	Fruit bio local														
mer 5 juillet	Axoa de boeuf Bio														
	Macaroni bio		X												
	Tomme blanche	X													
	Pastèque														
jeu 6 juillet	Boulette pistou enrobante fraîcheur	X	X												
	Petits pois à la lyonnaise	X													
	Emmental bio	X													
	Purée de pomme maison														
ven 7 juillet	Jambon de poulet									X					
	Chips														
	tomates bio croq'sel					X							X		
	Donuts au sucre	X	X							X					