

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 6 juin au 12 juin		JUVIGNAC													
mar 7 juin	Radis et beurre	X													
	Sauté de porc à la provençale	X				X									
	Sauté de dinde à la provençale	X				X									
	Riz camarguais créole														
	Yaourt nature sucré bio	X													
mer 8 juin	Paupiette de veau au curry	X	X							X					
	Courgettes béchamel	X	X												
	Flageolets à l'ail et persil														
	Edam	X													
	Fruit bio local														
jeu 9 juin	Pané mozzarella	X	X	X											
	Haricots beurre aux parfums du jardin														
	Penne		X												
	Tomme blanche	X													
	Fruit bio local														
ven 10 juin	Salade grecque	X				X							X		
	Colin MSC sauce brésilienne	X			X										
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Chou à la vanille	X	X	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
Période du 13 juin au 19 juin		JUVIGNAC													
lun 13 juin	Laitue Iceberg					X							X		
	Escalope de dinde à la crème	X													
	Petits pois à la lyonnaise	X													
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Yaourt aromatisé	X													
mar 14 juin	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Petit moulé nature	X													
	Fruit bio local														
mer 15 juin	Rôti de boeuf et jus	X				X									
	Pommes de terre au gratin	X	X												
	Comté	X													
	Fruit bio local														
jeu 16 juin	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	carottes bio ail														
	Riz pilaf														
	Coulommiers	X													
	Purée de pomme maison														
ven 17 juin	Salade de tomates					X							X		
	Semoule façon couscous BIO		X												
	Liégeois 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
Période du 20 juin au 26 juin		JUVIGNAC													
lun 20 juin	Céleri mayonnaise			X		X					X		X		
	Emincé de veau sauce basquaise					X									
	Papillons bio		X												
	Yaourt nature sucré	X													
mar 21 juin	Concombre et cubes d'emmental	X													
	Nuggets de blé		X												
	Epinards hachés bio béchamel	X	X												
	Tarte abricotine	X	X	X		X									
mer 22 juin	Pilons de poulet rôti														
	Chou-fleur braisé	X									X				
	Polenta	X													
	Pointe de Brie	X													
	Fruit bio local														
jeu 23 juin	Carottes râpées bio					X							X		
	Cheese burger	X	X	X						X			X	X	
	Pommes campagnardes														
	Smoothie mangue vanille maison	X													
ven 24 juin	Pavé de merlu sauce citron	X			X										
	Haricots verts à l'ail & persil														
	Riz de camargue pilaf														
	Petit Louis	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 27 juin au 3 juillet		JUVIGNAC													
lun 27 juin	Melon charentais														
	Chipolatas														
	Saucisse pure volaille	X											X		
	Lentilles bio														
	Mister freeze														
mar 28 juin	Pavé de colin MSC aux herbes de provences		X		X										
	Purée de carottes et de patates douces	X				X									
	Saint Nectaire AOC	X													
	Fruit bio local														
mer 29 juin	Tomates vinaigrette et olives					X							X		
	Rôti de dinde sauce normande	X				X									
	Blé bio pilaf		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
jeu 30 juin	Laitue Iceberg et mimolette	X				X							X		
	Omelette bio	X		X											
	Ratatouille														
	Coquillettes		X												
	Gâteau au citron maison	X	X	X						X					
ven 1 juillet	Bœuf sauté bobotie					X									
	Riz camarguais créole														
	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
Période du 4 juillet au 10 juillet		JUVIGNAC													
lun 4 juillet	Cube de colin pané		X		X										
	Courgettes fraîches braisées	X									X				
	Pépinette		X												
	Gouda	X													
	Fruit bio local														
mar 5 juillet	Laitue Iceberg					X							X		
	Bolognaise au Boeuf														
	Spaghetti bio		X												
	Fromage Frais aux Fruits	X													
mer 6 juillet	Taboulé		X												
	Aïoli, accompagné de ses légumes			X	X	X							X		
	Fruit bio local														
jeu 7 juillet	Blanc de poulet	X								X					
	Chips														
	tomates bio croq'sel					X							X		
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					