

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 9 mai au 15 mai		JUVIGNAC													
lun 9 mai	Suprême de hoki pané et citron	X	X	X	X	X									
	Haricots verts à l'ail														
	Pommes lamelles au curry														
	Mimolette	X													
	Fruit bio local														
mar 10 mai	Laitue Iceberg					X							X		
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X											
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 11 mai	Escalope de porc au jus	X				X									
	Escalope de dinde Label Rouge au jus	X				X									
	Petits pois à la paysanne	X													
	Saint Nectaire AOC	X													
	Fruit bio local														
jeu 12 mai	Salade soja maïs et tomate														
	Gardianne de Taureau	X		X		X									
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
ven 13 mai	Crèmeux frais	X													
	Pavé de colin MSC aux herbes de provences		X		X										
	Carottes persillées														
	Blé bio à la tomate		X												
	Carré bordelais	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 16 mai au 22 mai		JUVIGNAC													
lun 16 mai	Laitue Iceberg à l'emmental	X				X							X		
	Dahl de lentilles corail et riz														
	Yaourt nature sucré bio	X													
mar 17 mai	Tajine de dinde	X				X									
	Semoule		X												
	Fromage fondu	X													
	Fruit bio local														
mer 18 mai	Rôti de veau et sauce forestière	X				X									
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Carré de l'est	X													
	Fruit bio local														
jeu 19 mai	Carottes râpées bio					X							X		
	Croque Monsieur de volaille	X	X												
	Haricots beurre à l'ail et au persil														
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X											
ven 20 mai	Concombre vinaigrette					X							X		
	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X										
	Frites bio														
	Purée de pomme maison														

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 23 mai au 29 mai		JUVIGNAC													
lun 23 mai	Chipolatas														
	Saucisse pure volaille	X											X		
	Purée de carottes et pommes de terre	X				X									
	Pointe de Brie	X													
	Fruit bio local														
mar 24 mai	Radis rondelles					X							X		
	Pavé de merlu MSC sauce homardine	X			X			X							
	Coquillettes bio		X												
	Mister freeze														
mer 25 mai	Salade verte chiffonade					X							X		
	Omelette			X											
	Ratatouille														
	Blé bio pilaf		X												
	Beignet au chocolat	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 30 mai au 5 juin		JUVIGNAC													
lun 30 mai	Bœuf émincé chasseur	X				X									
	Lentilles														
	Emmental	X													
	Fruit bio local														
mar 31 mai	Concombre frais en salade					X							X		
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Petits pois à la paysanne	X													
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
mer 1 juin	Tomates vinaigrette et olives					X							X		
	Hachis Parmentier maison bio	X													
	Crème anglaise	X		X											
jeu 2 juin	Carottes râpées bio					X							X		
	Pavé de poisson MSC mariné au citron				X										
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Moëlleux pomme cannelle maison	X	X	X											
ven 3 juin	Macaronis BIO et égrené végétal BIO sauce tomate		X												
	Coulommiers	X													
	Fraises et sucre														