

# 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 3 mai au 9 mai</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 3 mai	Laitue Iceberg														
	Emincé de boeuf aux pruneaux	X													
	Pommes campagnardes														
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Pain 400 g bio		X												
mar 4 mai	Cordon bleu de volaille	X	X	X						X					
	Haricots verts à l'ail														
	Tortis		X												
	Emmental	X													
	Fruit bio local														
	Pain 400 g bio		X												
mer 5 mai	Tomates vinaigrette et olives														
	Hoki sauce bourride	X			X	X					X				
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Flan nappé au caramel	X													
	Pain 400 g bio		X												
jeu 6 mai	Haricots rouge sauce chili et riz														
	Coulommiers	X													
	Fruit bio local														
	Pain 400 g bio		X												
ven 7 mai	Carottes râpées bio														
	Pavé de poisson mariné au thym & citron		X		X										
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Fougasse d'aigues mortes	X	X	X											
	Emmental Rapé	X													
	Pain 400 g bio		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 10 mai au 16 mai</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 10 mai	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Escalope de porc au jus	X				X					X		X		
	Escalope de dinde au jus	X				X					X		X		
	Petits pois à la lyonnaise	X									X		X		
	Yaourt à la vanille Bio	X													
	Pain 400 g bio		X												
mar 11 mai	Moules au curry	X			X				X						
	Papillons bio		X												
	Fromage Frais au Sel de Guérande	X													
	Fruit bio local														
	Pain 400 g bio		X												
mer 12 mai	Roulade de volaille														
	Quenelles à la tomate		X	X											
	Carottes à l'ail														
	Fruit bio local														
	Emmental Rapé	X													
	Pain 400 g bio		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 17 mai au 23 mai</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 17 mai	Omelette			X											
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Frites au four														
	Camembert	X													
	Fruit bio local														
	Pain 400 g bio		X												
mar 18 mai	Laitue Iceberg														
	Tajine de dinde	X													
	Riz bio pilaf														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Pain 400 g bio		X												
mer 19 mai	Roti de veau france et jus	X				X					X		X		
	Lentilles														
	Gouda	X													
	Fruit bio local														
	Pain 400 g bio		X												
jeu 20 mai	Salade de légumes à la japonaise		X			X				X	X				
	Croque Monsieur de volaille	X													
	Haricots verts bio à l'ail														
	Pirouli														
	Pain 400 g bio		X												
ven 21 mai	Concombre vinaigrette														
	Aiguillette de colin pané sauce au fromage blanc curry	X	X	X	X	X							X		
	Ratatouille										X		X		
	Blé bio		X												
	Chou saveur pomme d'amour	X	X	X						X					
	Pain 400 g bio		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 24 mai au 30 mai</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
mar 25 mai	Suprême de hoki pané et citron	X	X	X	X	X									
	Courgettes à l'ail														
	Riz de camargue pilaf														
	Saint Nectaire AOC	X													
	Fruit bio local														
	Pain 400 g bio		X												
mer 26 mai	Radis et beurre	X													
	Escalope de dinde rougail										X		X		
	Semoule bio		X												
	Crème dessert à la vanille	X													
	Pain 400 g bio		X												
jeu 27 mai	Salade de tomates														
	Rôti de boeuf et sauce forestière	X				X					X		X		
	Coquillettes bio		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Pain 400 g bio		X												
ven 28 mai	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Gratin campagnard Végétarien	X											X		
	Fruit bio local														
	Emmental Rapé	X													
	Pain 400 g bio		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 31 mai au 6 juin</b>		<b>JUVIGNAC</b>													
lun 31 mai	Blanquette de veau	X				X									
	Riz camarguais créole														
	Carré de l'est	X													
	Fruit bio local														
	Pain 400 g bio		X												
mar 1 juin	Salade verte bio														
	Nuggets de blé		X								X				
	Haricots beurre saveur soleil														
	Tarte normande fraîche	X	X	X											X
	Dosette de ketchup														
	Cubes d'emmental	X													
Pain 400 g bio		X													
mer 2 juin	Merguez douce												X		
	Petits pois à la paysanne	X									X		X		
	Mimolette	X													
	Fruit bio local														
	Pain 400 g bio		X												
jeu 3 juin	Concombre vinaigrette														
	Bolognaise au Boeuf														
	Spaghetti bio		X												
	Crème anglaise	X		X											
	Emmental Rapé	X													
	Pain 400 g bio		X												
ven 4 juin	Salade parmentière			X		X							X		
	Pavé de colin MSC aux herbes de provences		X		X										
	Carottes Vichy														
	Fruit bio local														
	Pain 400 g bio		X												