

# 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 2 septembre au 8 septembre</b>		<b>Scolaire</b>													
lun 2 septembre	Salade verte														
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X							X				
	Carré frais Bio	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Jus mangue passion Commerce équitable														
mar 3 septembre	Concombre en salade														
	Escalope de dinde jumbalaya	X									X				
	Pommes sautées														
	Coulommiers	X													
	Coupelle de purée pomme poire BIO														
jeu 5 septembre	Carottes râpées maison Bio					X							X		
	Rôti de boeuf sauce civet	X		X		X									
	Poêlée de légumes béarnaise	X				X					X				
	Edam	X													
	Tarte flan	X	X	X											X
ven 6 septembre	Betteraves vinaigrette														
	Aiguillette de colin et sa sauce enrobante à l'échalotte	X	X	X	X	X							X		
	Farfalles safranées		X												
	Yaourt nature bio sucré	X													
	Prune rouge														

# 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 9 septembre au 15 septembre</b>		<b>Scolaire</b>													
lun 9 septembre	Salade de crudités bio										X				
	Nuggets de blé		X								X				
	Haricots verts à la tomate														
	Petit cotentin nature	X													
	Moelleux au chocolat	X	X	X						X					
mar 10 septembre	Roulé au fromage	X	X												
	Colin Poêlé	X	X		X										
	Carottes braisées	X									X				
	Yaourt nature sucré	X													
	Pommes bicolore Bio														
jeu 12 septembre	Melon jaune														
	Boulette boeuf Bio sauce tajine	X	X			X									
	Semoule Bio		X												
	Tomme blanche	X													
	Crème dessert au caramel	X													
ven 13 septembre	Pâté de campagne et cornichons	X	X			X				X			X		
	Rillettes de sardine maison	X		X	X	X							X		
	Rôti de veau sauce forestière	X				X									
	Macaroni		X												
	Petit suisse aux fruits Bio	X													
	Banane														

# 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 16 septembre au 22 septembre</b>		<b>Scolaire</b>													
lun 16 septembre	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Escalope de poulet au jus	X				X				X					
	Ratatouille et blé		X												
	Yaourt nature bio sucré	X													
	Pommes bicolores locales														
mar 17 septembre	Carrousel de crudités					X					X		X		
	Spirales romagnola BIO		X												
	Petit Louis	X													
	Coupelle de purée pomme-banane bio														
jeu 19 septembre	Tomates Vinaigrette														
	Rôti de veau au paprika	X													
	Haricots blancs au jus	X													
	Camembert bio	X													
	Liégeois à la vanille	X													
ven 20 septembre	Taboulé		X												
	Filet de colin pané et citron		X		X										
	Epinards hachés Bio béchamel	X	X												
	Tomme noire	X													
	Pêche jaune														

# 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 23 septembre au 29 septembre</b>		<b>Scolaire</b>													
lun 23 septembre	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Boulette de veau au jus	X				X				X					
	Jardinière saveur du jardin														
	Petit suisse aux fruits Bio	X													
	Prune rouge														
mar 24 septembre	Bâtonnets de carottes à la sauce piccalilli	X		X		X							X		
	Bœuf sauté sauce lyonnaise	X				X									
	Flageolets au jus	X													
	Brie bio	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
jeu 26 septembre	Tomates vinaigrette et olives														
	Steak haché au jus	X				X									
	Chou-fleur saveur du jardin														
	Carré frais Bio	X													
	Tarte aux poires	X	X	X			X								X
ven 27 septembre	Courgettes râpées														
	Brandade bio maison de poisson	X			X										
	Saint Paulin	X													
	Coupelle de purée de pommes 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
<b>Période du 30 septembre au 6 octobre</b>		<b>Scolaire</b>													
lun 30 septembre	Betteraves mimosa			X											
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X							X				
	Tomme noire	X													
	Coupelle de purée de pomme-abricot bio														
mar 1 octobre	Salade de pommes de terre cubes à la parisienne					X							X		
	Escalope de poulet sauce blanquette	X				X				X					
	Courgettes en rondelles saveur aneth citron	X					X								
	Petit suisse aux fruits Bio	X													
	Banane														
jeu 3 octobre	Salade coleslaw			X									X		
	Paëlla bio au poisson				X	X		X	X						
	Yaourt nature sucré	X													
	Poires Conférence locales														
ven 4 octobre	Salade fraîcheur														
	Poissonnette	X	X	X	X	X									
	Dés de carottes braisées	X									X				
	Carré frais Bio	X													
	Cake au citron maison	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 7 octobre au 13 octobre</b>		<b>Scolaire</b>													
lun 7 octobre	Salade verte														
	Tortellini Tricolore Ricotta e Spinaci à la ciboulette et au persil	X	X	X											
	Camembert bio	X													
	Poire au sirop sauce chocolat														
	Sauce salade passion					X							X		
mar 8 octobre	Taboulé		X												
	Boulettes d'agneau sauce diablo		X			X				X					
	Poêlée de légumes béarnaise	X				X					X				
	Yaourt aromatisé	X													
	Pommes bicolore Bio														
jeu 10 octobre	Chou-fleur sauce cocktail	X		X		X					X			X	
	Pavé de merlu sauce sétoise			X	X	X								X	
	Riz bio safrané														
	Fromage blanc à la pomme façon tatin	X					X								
	Poire allongée Bio														
ven 11 octobre	Céleri râpé										X				
	Poulet rôti sauce vallée d'Auge	X				X				X					
	Rostis de légumes					X					X				
	Petit moulu ail et fines et herbes	X													
	Cake des îles	X	X	X											
	Sauce salade à l'ananas					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 14 octobre au 20 octobre</b>		<b>Scolaire</b>													
lun 14 octobre	Salade de Betteraves														
	Penne bio Tandoori		X								X		X		
	Mimolette	X													
	Pommes bicolores locales														
mar 15 octobre	Chou rouge vinaigrette à la fraise					X							X		
	Steak de colin sauce matelotte	X	X	X	X	X									
	Poêlée de légumes														
	Carré de l'est bio	X													
	Tarte pomme-abricot	X	X	X											
jeu 17 octobre	Salade verte Bio et croûtons	X	X												
	Chipolatas						X								
	Omelette au fromage	X		X											
	Haricots blancs au jus	X													
	Flan nappé au caramel	X													
ven 18 octobre	Friand au fromage	X	X	X											
	Rôti de boeuf au jus	X				X									
	Carottes rondelles sauce miel-orange	X													
	Yaourt nature bio sucré	X													
	Poires Conférence locales														