

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
Semaine n°6 - du 3 février au 9 février		VILLENEUVE													
lun 3 février	Betterave vinaigrette BIO ciboulette					X							X		
	Colin d'Alaska sauce safranée	X	X		X	X									
	Blé BIO		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Pomme BIO														
mar 4 février	Chou rouge rémoulade balsamique			X		X							X		
	Faboulettes de lentilles jaunes BIO crème au curry	X	X												
	Pâtes TORTI BIO et sauce napolitaine		X												
	Gouda	X													
	Compote de pomme coupelle														
mer 5 février	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Tajine de poulet au citron		X												
	Semoule BIO		X												
	Brie	X													
	Banane BIO														
jeu 6 février	Salade iceberg														
	Paleron de boeuf au jus														
	Purée de p. de terre	X				X									
	Fraidou	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
	Crêpe sucrée à la vanille	X	X	X											
ven 7 février	Carotte râpée vinaigrette BIO					X							X		
	P. de terre à la savoyarde	X	X												
	Croq basquaise		X												
	Pomme de terre béchamel	X	X												
	Fromage blanc à la myrtille	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
Semaine n°7 - du 10 février au 16 février		VILLENEUVE													
lun 10 février	Velouté de potiron					X									
	Curry de légumes haricots rouges et RIZ BIO														
	Yaourt nature sucré	X													
	Poire														
mar 11 février	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes					X									
	Boulettes Boeuf sce aigre douce		X			X				X					
	Purée de p. de terre	X				X									
	Camembert BIO	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 12 février	Feuilleté au fromage	X	X	X											
	Jambon braisé sauce forestière		X												
	Oeufs durs béchamel	X	X	X											
	Pôêlée de légumes braisées														
	Fondu président	X													
	Banane BIO														
jeu 13 février	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Poulet rôti														
	Petits-pois au jus														
	Emmental bio	X													
	Moelleux aux amandes		X	X			X								
ven 14 février	Salade pastourelle BIO		X			X							X		
	Colin d'Alaska meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Chou romanesco béchamel	X	X												
	Fromage frais au sel de Guérande	X													
	Pomme 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
Semaine n°8 - du 17 février au 23 février		VILLENEUVE													
lun 17 février	Carotte râpée vinaigrette BIO					X							X		
	Cassoulet		X							X					
	Omelette sauce basquaise		X	X											
	Flageolets au jus														
	Gouda	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mar 18 février	Salade antillaise (riz BIO)					X							X		
	Colin d'Alaska sauce crème citron échalote	X	X		X										
	Haricot beurre braisés														
	Fraidou	X													
	Banane BIO														
mer 19 février	Salade de BLE BIO, citron, coriandre		X			X							X		
	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Salade iceberg														
	Yaourt aromatisé	X													
	Purée pomme poire														
jeu 20 février	Macédoine de légumes mayonnaise BIO			X									X		
	Goulash de boeuf		X												
	Semoule BIO		X												
	Brie	X													
	Pomme BIO														
ven 21 février	Chou rouge raisin vinaigrette					X							X		
	Frittata emmental cumin	X		X											
	PATE FARFALLE BIO façon milanaise	X	X												
	Orange														

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
Semaine n°9 - du 24 février au 2 mars		VILLENEUVE													
lun 24 février	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Poulet rôti														
	Pôêlée de légumes braisées														
	Emmental bio	X													
	Pomme BIO														
mar 25 février	Salade fantaisie					X					X		X		
	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO														
	Pont l'évêque	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 26 février	Salade de pâtes tricolores		X			X							X		
	Sauté de porc au caramel		X			X									
	Tortilla			X											
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane BIO														
jeu 27 février	Betterave vinaigrette framboise					X							X		
	Rôti de boeuf sauce barbecue					X					X				
	Pâtes tortis BIO	X	X												
	Fromage frais au sel de Guérande	X													
	Purée pomme vanille														
ven 28 février	P. de terre à l'échalote ciboulette					X							X		
	Colin d'Alaska meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Epinards à la crème	X	X												
	Camembert BIO	X													
	Poire														