

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°1 - du 30 décembre au 5 janvier		VILLENEUVE													
jeu 2 janvier	P. de terre vinaigrette moutarde à l'ancienne					X							X		
	Omelette			X											
	Pôêlée de légumes braisées														
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Fromage blanc aux fruits	X													
ven 3 janvier	Poireau vinaigrette					X							X		
	Blanquette de poisson	X	X		X	X		X	X						
	Riz créole														
	Brie	X													
	Poire														

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°2 - du 6 janvier au 12 janvier		VILLENEUVE													
lun 6 janvier	Betterave vinaigrette					X							X		
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Gouda	X													
	Clémentine														
mar 7 janvier	Salade coleslaw (carotte et chou BIO)			X									X		
	Colin d'Alaska sauce Normande	X	X		X										
	Blé BIO		X												
	Fraidou	X													
	Purée de poire coupelle														
mer 8 janvier	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Tarte au fromage	X	X	X											
	Salade iceberg														
	Yaourt aromatisé	X													
	Banane BIO														
jeu 9 janvier	Haricots verts vinaigrette					X							X		
	Semoule aux pois chiches carottes à la crème et curcuma BIO (a	X	X												
	Camembert BIO	X													
	Galette des Rois	X	X	X			X								
ven 10 janvier	Salade exotique (riz BIO)					X							X		
	Emincé de dinde tandoori	X	X			X					X		X		
	Chou-fleur braisés														
	Fromage blanc aux fruits	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°3 - du 13 janvier au 19 janvier		VILLENEUVE													
lun 13 janvier	Céleri rémoulade au cumin			X		X					X		X		
	Boeuf bourguignon	X	X	X		X									
	Coquillettes BIO	X	X												
	Emmental	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mar 14 janvier	Betterave vinaigrette BIO ciboulette					X							X		
	Parmentier de lentilles corail	X	X			X				X					
	Cantal	X													
	Poire														
mer 15 janvier	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Omelette BIO			X											
	Epinards béchamel	X	X												
	Pomme BIO														
jeu 16 janvier	Carotte râpée BIO vinaigrette au curry					X							X		
	Saucisse de Toulouse sauce rougail					X									
	Croq à l'italienne	X	X												
	Riz créole BIO														
	Petit moulé	X													
	Moelleux bananes	X	X	X											
ven 17 janvier	Taboulé libanais (boulgour, tomate BIO)		X												
	Colin d'Alaska sauce tahitienne		X		X										
	Haricot beurre braisés														
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane 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°4 - du 20 janvier au 26 janvier		VILLENEUVE													
lun 20 janvier	P. de terre à l'échalote ciboulette					X							X		
	Poulet rôti sauce paprika		X												
	Petits-pois au jus														
	Saint moret BIO	X													
	Clémentine														
mar 21 janvier	Velouté de potiron					X									
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		X								X		X		
	Saint paulin	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 22 janvier	Salade des incas BIO					X							X		
	Chou-fleur à la parisienne	X	X												
	Bouchées de blé		X												
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Kiwi														
jeu 23 janvier	Emmental râpé	X													
	Salade iceberg														
	Sauté de veau sauce orientale		X										X		
	Pâtes tortis BIO	X	X												
	Purée de pomme BIO														
ven 24 janvier	Pâté de foie	X	X							X			X		
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Colin d'Alaska sauce agrumes	X			X										
	Purée de potiron	X				X									
	Brie	X													
	Banane 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°5 - du 27 janvier au 2 février		VILLENEUVE													
lun 27 janvier	Semoule fantaisie BIO		X			X							X		
	Sauté de boeuf aux oignons		X												
	Haricot vert braisés														
	Yaourt nature sucré	X													
	Pomme BIO														
mar 28 janvier	Carotte râpée vinaigrette					X							X		
	Rôti de porc à l'ancienne	X	X												
	Colin d'Alaska à la sauce tomate		X		X										
	Lentilles au jus										X				
	Flan vanille	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 29 janvier	Salade western					X							X		
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Julienne de légumes	X									X				
	Coulommiers	X													
	Banane BIO														
jeu 30 janvier	Salade de chou chinois et coriandre					X							X		
	RIZ BIO cantonnais			X											
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Edam	X													
	Purée pomme mangue														
ven 31 janvier	COQUILLETES BIO au basilic		X			X							X		
	Colin d'Alaska pané		X		X										
	Carottes BIO crème au curry	X	X												
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Poire														