

# 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>Semaine n°23 - du 2 juin au 8 juin</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 2 juin	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X											
	Fromage frais au sel de Guérande	X													
	Pomme BIO														
mar 3 juin	Radis														
	Colin d'Alaska meunière citron	X	X	X	X										
	Purée de p. de terre	X													
	Camembert BIO	X													
	Crème dessert caramel	X								X					
	Compote de pomme coupelle														
mer 4 juin	AN Crouton 500G	X	X												
	Salade iceberg														
	PENNE BIO et crémeux de haricot blanc à la provencale	X	X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Smoothie pomme pêche														
jeu 5 juin	Concombre à la crème	X													
	RIZ BIO cantonnais			X											
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane BIO														
ven 6 juin	Salade arlequin					X							X		
	Palette de porc sauce barbecue	X				X							X		
	Cake aux légumes	X	X	X							X				
	Carottes BIO braisées														
	Gouda	X													
	Fromage blanc à la framboise	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>Semaine n°24 - du 9 juin au 15 juin</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
mar 10 juin	Betterave vinaigrette BIO framboise					X							X		
	Chili de légumes et RIZ BIO														
	Yaourt nature sucré	X													
	Pomme BIO														
mer 11 juin	Semoule fantaisie BIO		X			X							X		
	Saucisse de Toulouse														
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Courgettes au curry	X											X		
	Fraidou	X													
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 12 juin	Carotte râpée BIO au citron					X									
	Sauté de boeuf aux olives		X												
	Pâtes penne rigate BIO	X	X												
	Comté	X													
	Compote de pomme coupelle														
ven 13 juin	Pâté de foie	X	X							X			X		
	Œuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Colin d'Alaska sauce aneth	X	X		X	X									
	Haricot beurre braisés														
	Brie	X													
	Nectarine														

# 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>Semaine n°25 - du 16 juin au 22 juin</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 16 juin	AN Crouton 500G	X	X												
	Salade iceberg														
	Parmentier BIO à la tomate et thym (aromates non bio)	X													
	Yaourt aromatisé	X													
mar 17 juin	Melon														
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		X								X				
	Fondu président	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Liégeois au chocolat	X													
mer 18 juin	P. de terre sauce tartare			X		X							X		
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Ratatouille														
	Fromage frais au sel de Guérande	X													
	Purée de pomme														
jeu 19 juin	Gaspacho														
	Paëlla au poulet				X			X	X						
	Edam	X													
	Crème catalane	X		X											
ven 20 juin	Pâtes BIO au basilic		X			X							X		
	Colin d'Alaska pané		X		X										
	Carottes BIO braisées														
	Coulommiers	X													
	Pêche														

# 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°26 - du 23 juin au 29 juin		VILLENEUVE													

# 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
lun 23 juin	Salade colorée BIO vinaigrette					X							X		
	Rôti de boeuf au jus														
	Courgettes béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Pomme														
mar 24 juin	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Colin d'Alaska sauce poivrons		X		X										
	Blé BIO		X												
	Tomme noire	X													
	Semoule au lait	X	X												
mer 25 juin	Salade de riz BIO façon niçoise					X							X		
	Emincé de dinde sauce paprika		X												
	Petits-pois au jus														
	Pont l'évêque	X													
	Flan nappé caramel	X													
Purée de poire coupelle															
jeu 26 juin	Salade de pois chiches à l'indienne					X							X		
	Croq végétarien sauce tartare	X	X	X		X							X		
	Haricot vert braisés														
	Fraidou	X													
	Nectarine														
ven 27 juin	Emmental râpé	X													
	Melon														
	Pâtes TORTI BIO façon all'amatriciana	X	X												
	Omelette sauce provençale		X	X											
	Pâtes tortis BIO	X	X												
	Smoothie pomme fraise														

# 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>Semaine n°27 - du 30 juin au 6 juillet</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 30 juin	Salade western					X							X		
	Sauté de boeuf marengo		X												
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt aromatisé	X													
	Melon														