

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°18 - du 28 avril au 4 mai		VILLENEUVE													
ven 2 mai	Chou-fleur à la grecque					X									
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Purée de p. de terre	X													
	Yaourt nature sucré	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°19 - du 5 mai au 11 mai		VILLENEUVE													
lun 5 mai	Taboulé de SEMOULE BIO		X												
	Paleron de boeuf au jus														
	Ratatouille														
	Fondu président	X													
	Pomme BIO														
mar 6 mai	Tomate vinaigrette balsamique					X							X		
	Bouchées de blé		X												
	Petits-pois au jus														
	Emmental bio	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Liégeois au chocolat	X													
mer 7 mai	AN Crouton 500G	X	X												
	Salade iceberg														
	MACARONIS BIO à la parisienne	X	X												
	Croq blé fromage épinard	X	X												
	Pâtes macaroni BIO	X	X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Purée pomme fraise														
ven 9 mai	Saucisson à l'ail		X												
	Œuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Colin d'Alaska sauce citron	X	X		X	X									
	Purée de carotte	X													
	Camembert BIO	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°20 - du 12 mai au 18 mai		VILLENEUVE													
lun 12 mai	Betterave vinaigrette BIO ciboulette					X							X		
	Tikka massala de légumes et pois chiche RIZ BIO	X	X			X									
	Yaourt nature sucré	X													
	Orange														
mar 13 mai	Concombre vinaigrette					X							X		
	Sauté de boeuf à la tomate origan														
	Semoule BIO		X												
	Gouda	X													
	Purée pomme vanille														
mer 14 mai	Salade pastourelle BIO		X			X							X		
	Tarte au fromage	X	X	X											
	Salade iceberg														
	Flan nappé caramel	X													
	Compote pomme abricot coupelle														
jeu 15 mai	Duo de CAROTTE BIO et radis râpé sauce fr.blanc aneth	X				X									
	Poulet rôti														
	Haricot beurre braisés														
	Brie	X													
	Moelleux aux griottes		X	X											
ven 16 mai	P. de terre à l'échalote ciboulette					X							X		
	Colin d'Alaska meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Ratatouille														
	Petit moulé ail et fines herbes	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°21 - du 19 mai au 25 mai		VILLENEUVE													
lun 19 mai	Salade fantaisie vinaigrette (céleri BIO)					X					X		X		
	Boulettes Boeuf sce aigre douce		X			X				X					
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt aromatisé	X													
	Madeleine	X	X	X											
mar 20 mai	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Parmentier de poisson	X	X		X					X					
	Tomme noire	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 21 mai	Salade de riz BIO façon niçoise					X							X		
	Sauté de porc sauce curry	X	X										X		
	Croq basquaise		X												
	Chou-fleur et romanesco	X													
	Pont l'évêque	X													
	Pomme BIO														
jeu 22 mai	Salade coleslaw (carotte et chou BIO)			X									X		
	Nuggets de volaille		X												
	Potatoes														
	Petit moulé	X													
	Fromage blanc au caramel et pop corn	X													
ven 23 mai	Courgette râpée vinaigrette citron basilic					X							X		
	PENNE BIO et crémeux de lentille corail à la provençe	X	X												
	Fraidou	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°22 - du 26 mai au 1 juin		VILLENEUVE													
lun 26 mai	Salade mêlée	X	X												
	Goulash de boeuf		X												
	Riz créole BIO														
	Coulommiers	X													
	Flan chocolat	X													
	Liégeois au chocolat	X													
mar 27 mai	Salade de BLE BIO exotique		X			X							X		
	Colin d'Alaska pané		X		X										
	Courgettes béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Pomme BIO														
mer 28 mai	Tomate vinaigrette					X							X		
	Tajine de légume et pois chiche semoule abricot sec BIO (aromates et abricot)		X			X					X				
	Edam	X													
	Purée pomme 4 épices														