

# 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°1 - du 30 décembre au 5 janvier</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
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	
<b>Semaine n°2 - du 6 janvier au 12 janvier</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 6 janvier	Betterave vinaigrette					X							X			
	Lasagnes au saumon	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			
	Tortilla			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	
<b>Semaine n°3 - du 13 janvier au 19 janvier</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 13 janvier	Céleri rémoulade au cumin			X		X					X		X			
	Colin d'Alaska sauce basquaise				X											
	Coquillettes BIO	X	X													
	Emmental	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			
	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	
<b>Semaine n°4 - du 20 janvier au 26 janvier</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 20 janvier	P. de terre à l'échalote ciboulette					X							X			
	Colin d'Alaska sauce paprika		X		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			
	Bouchées de blé		X													
	Chou-fleur béchamel	X	X													
	Yaourt nature sucré	X														
	Kiwi															
jeu 23 janvier	Emmental râpé	X														
	Salade iceberg															
	Omelette sauce orientale		X	X									X			
	Pâtes tortis BIO	X	X													
	Purée de pomme BIO															
ven 24 janvier	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	
<b>Semaine n°5 - du 27 janvier au 2 février</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 27 janvier	Semoule fantaisie BIO		X			X							X			
	Croq blé fromage épinard	X	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 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															