

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		s/viande				VILLENEUVE										
ven 2 mai	Chou-fleur à la grecque					X										
	Galette espagnole															
	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		s/viande				VILLENEUVE										
lun 5 mai	Taboulé de SEMOULE BIO		X													
	Omelette			X												
	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														
	Liégeois au chocolat	X														
mer 7 mai	AN Crouton 500G	X	X													
	Salade iceberg															
	Croq blé fromage épinard	X	X													
	Pâtes macaroni BIO	X	X													
	Yaourt aromatisé	X														
	Purée pomme fraise															
ven 9 mai	Oeuf 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		s/viande				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			
	Colin d'Alaska sauce tomate origan				X											
	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															
	Compote pomme abricot coupelle															
jeu 15 mai	Duo de CAROTTE BIO et radis râpé sauce fr.blanc aneth	X				X										
	Tortilla			X												
	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		s/viande				VILLENEUVE										
lun 19 mai	Salade fantaisie vinaigrette (céleri BIO)					X					X		X			
	Crêpe aux champignons	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			
	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			
	Bouchées de blé		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 provençle	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		s/viande			VILLENEUVE											
lun 26 mai	Salade mêlée	X	X													
	Colin d'Alaska sauce façon beurre blanc	X			X	X										
	Riz créole BIO															
	Coulommiers	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															