

# 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°10 - du 3 mars au 9 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 3 mars	Crème de betterave à l'ail	X														
	Parmentier de poisson	X	X		X	X				X						
	Yaourt aromatisé	X														
	Pomme BIO															
mar 4 mars	Carotte râpée vinaigrette BIO ciboulette					X							X			
	Bouchées de blé		X													
	Petits-pois au jus															
	Petit moulé ail et fines herbes	X														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X						
mer 5 mars	Salade western					X							X			
	Clafoutis au potiron	X	X	X												
	Pôlée de légumes braisées															
	Bûchette mi-chèvre	X														
	Liégeois à la vanille	X														
jeu 6 mars	Chou blanc sauce fromage blanc BIO curry	X														
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		X								X		X			
	Edam	X														
	Purée pomme BIO raisin sec															
ven 7 mars	Salade des incas BIO					X							X			
	Colin d'Alaska sauce bretonne	X	X		X						X					
	Haricot beurre braisés															
	Coulommiers	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°11 - du 10 mars au 16 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 10 mars	Céleri rémoulade au cumin			X		X					X		X			
	Croq basquaise		X													
	Purée de p. de terre	X				X										
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Madeleine	X	X	X												
mar 11 mars	Velouté à la thaï					X										
	Blanquette de colin d'Alaska	X	X		X	X		X	X							
	Riz créole BIO															
	Mimolette	X														
	Banane BIO															
mer 12 mars	Salade colorée BIO vinaigrette					X							X			
	Cake aux légumes	X	X	X							X					
	P. de terre rissolées															
	Camembert	X														
	Purée de pomme															
jeu 13 mars	P. de terre au maïs vinaigrette					X							X			
	PENNE BIO au crémeux de haricots rouge	X	X													
	Saint moret BIO	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
ven 14 mars	Salade de BOULGOUR BIO à la Marocaine		X													
	Oeufs durs béchamel	X	X	X												
	Chou-fleur béchamel	X	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	
<b>Semaine n°12 - du 17 mars au 23 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 17 mars	BETTERAVE BIO à la menthe vinaigrette (aromates non bio)					X							X			
	Tortilla sauce provençale		X	X												
	Semoule BIO		X													
	Tomme	X														
	Pomme BIO															
mar 18 mars	Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons	X	X	X		X										
	Bouchées de blé		X													
	Haricots vert à l'Italienne		X													
	Brie	X														
	Poire															
mer 19 mars	Lentilles à l'échalote vinaigrette					X					X		X			
	Pizza au fromage	X	X	X												
	Carottes braisées															
	Fromage frais aux fruits	X														
	Banane BIO															
jeu 20 mars	Salade de petits pois à la menthe vgte					X							X			
	Parmentier de poisson	X	X		X	X				X						
	Mimolette	X														
	Moelleux pom crumble	X	X	X												
ven 21 mars	Salade de riz fantaisie BIO					X							X			
	Colin d'Alaska pané		X		X											
	Julienne de légumes	X									X					
	Yaourt nature sucré	X														
	Orange															

# 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°13 - du 24 mars au 30 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 24 mars	Salade iceberg															
	Tarte aux légumes	X	X	X												
	Pâtes macaroni BIO	X	X													
	Fromage blanc aux fruits	X														
mar 25 mars	Taboulé de SEMOULE BIO		X													
	Colin d'Alaska sauce aneth	X	X		X	X										
	Carottes BIO braisées															
	Yaourt aromatisé	X														
	Poire															
mer 26 mars	Macédoine mayonnaise			X		X							X			
	Blé BIO à la mexicaine		X													
	Camembert BIO	X														
	Pomme BIO															
jeu 27 mars	Chou rouge raisin vinaigrette					X							X			
	Riz à la cantonnaise BIO			X												
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Purée pomme figue sèche															
ven 28 mars	Salade de crudités vinaigrette à l' indienne					X					X		X			
	Croq à l'italienne	X	X													
	Purée de patate douce					X										
	Emmental bio	X														
	Liégeois à la vanille	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°14 - du 31 mars au 6 avril</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 31 mars	Salade pastorelle BIO		X			X							X			
	Bouchées de blé		X													
	Haricot vert braisés															
	Fondu président	X														
	Pomme BIO															