

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°27 - du 1 juillet au 7 juillet		VILLENEUVE													
lun 1 juillet	Salade vitaminée vinaigrette à l'orange					X							X		
	Ravioli à la volaille	X	X	X							X		X		
	Emmental	X													
	Purée de pomme coupelle BIO														
mar 2 juillet	Melon														
	Curry de légumes haricots rouges et RIZ BIO														
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X													
	Crème dessert vanille	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 3 juillet	Salade de pâte estivale		X			X							X		
	Frittata emmental basilic	X		X											
	Ratatouille														
	Yaourt aromatisé	X													
	Pêche														
jeu 4 juillet	Semoule fantaisie BIO		X			X							X		
	Colin sauce crème	X	X		X										
	Pôêlée de légumes braisées														
	Camembert	X													
	Banane BIO														
ven 5 juillet	Tomates cerise														
	Jambon blanc														
	Oeuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Taboulé (semoule BIO)		X												
	Vache qui rit	X													
	Fourrandise à la fraise		X	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
Semaine n°28 - du 8 juillet au 14 juillet		VILLENEUVE													
lun 8 juillet	Carotte râpée vinaigrette BIO					X							X		
	Paleron de boeuf au jus														
	Haricot vert braisés														
	Yaourt nature sucré	X													
	Madeleine	X	X	X						X					
mar 9 juillet	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Colin sauce catalane		X		X										
	Semoule BIO		X												
	Fraidou	X													
	Pomme BIO														
mer 10 juillet	Tomate échalote vinaigrette					X							X		
	Sauté de dinde sauce yakito		X			X									
	Blé BIO		X												
	Brie	X													
	Mousse au chocolat au lait	X								X					
	Liégeois au chocolat	X								X					
jeu 11 juillet	Concombre ciboulette					X							X		
	Salade de riz, jambon, tomate et maïs vinaigrette BIO (aromate non bio)					X							X		
	Salade Marco Polo		X	X	X	X		X			X		X		
	Cantal	X													
	Compote pomme abricot coupelle														
ven 12 juillet	Courgette poivron vinaigrette à l'origan					X							X		
	PENNE BIO et crèmeux de lentille corail à la provençe	X	X												
	Fromage blanc sucré	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
Semaine n°29 - du 15 juillet au 21 juillet		VILLENEUVE													
lun 15 juillet	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Poulet rôti														
	Petits-pois au jus														
	Camembert BIO	X													
	Pomme BIO														
mar 16 juillet	Emmental râpé	X													
	Salade iceberg														
	Tortis à la bolognaise	X	X												
	Compote pomme cassis coupelle														
mer 17 juillet	Salade des incas BIO					X							X		
	Palette de porc sauce barbecue	X				X					X		X		
	Croq blé fromage épinard	X	X												
	Pôlée de légumes braisées														
	Mimolette	X													
	Nectarine														
jeu 18 juillet	Melon														
	Boulgour aux pois chiches ratatouille BIO		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Beignet à l'abricot		X	X											
ven 19 juillet	Tomate vinaigrette balsamique					X							X		
	Parmentier de poisson	X	X		X	X				X					
	Saint moret BIO	X													
	Liégeois au chocolat	X								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
Semaine n°30 - du 22 juillet au 28 juillet		VILLENEUVE													
lun 22 juillet	Concombre et feta vinaigrette	X				X							X		
	Saucisse de Toulouse sauce rougail														
	Croq basquaise		X												
	Riz créole BIO														
	Fromage blanc aux fruits rouges	X													
mar 23 juillet	Salade arlequin					X							X		
	Beignets de poisson		X		X					X					
	Courgettes au curry	X													
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane BIO														
mer 24 juillet	Taboulé de SEMOULE BIO		X												
	Frittata mozzarella poivron	X		X											
	Haricot vert braisés														
	Brie	X													
	Abricots														
jeu 25 juillet	Betterave vinaigrette BIO framboise					X							X		
	BLE BIO aux haricots rouge façon chili		X												
	Gouda	X													
	Prune														
ven 26 juillet	Carotte râpée vinaigrette BIO					X							X		
	Sauté de boeuf à la provençale		X												
	Purée de p. de terre	X				X									
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X													
	Flan vanille	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
Semaine n°31 - du 29 juillet au 4 août		VILLENEUVE													
lun 29 juillet	Tomate vinaigrette aux poivrons					X							X		
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		X										X		
	Yaourt aromatisé	X													
	Rocher coco			X						X					
mar 30 juillet	Melon														
	Salade parisienne					X							X		
	Salade américaine			X		X					X		X		
	Camembert BIO	X													
	Mousse au chocolat au lait	X								X					
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 31 juillet	Salade de pâtes au basilic vinaigrette citron		X			X							X		
	Colin sauce tahitienne		X		X										
	Purée de carotte	X				X									
	Pavé 1/2 sel	X													
	Banane BIO														