

# 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°31 - du 29 juillet au 4 août</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
jeu 1 août	Chou chinois vinaigrette					X							X			
	Riz à la cantonnaise BIO			X												
	Fraidou	X														
	Salade de fruits aux litchis															
ven 2 août	Salade iceberg															
	Croq blé fromage épinard	X	X													
	P. de terre rissolées															
	Milk shake à la vanille	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	
<b>Semaine n°32 - du 5 août au 11 août</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 5 août	Concombre à la menthe					X							X			
	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)		X													
	Coulommiers	X														
	Liégeois au café	X														
mar 6 août	Betterave vinaigrette					X							X			
	Frittata mozzarella poivron	X		X												
	Pôêlée de légumes braisées															
	Carré fromager	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
mer 7 août	Melon															
	Tarte tomate chèvre basilic	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X		X	
	Petits-pois au jus															
	Bûchette mi-chèvre	X														
	Semoule au lait	X	X													
jeu 8 août	Tomate olive					X							X			
	Omelette			X												
	Ratatouille															
	Petit fromage frais	X														
	Purée pomme pruneau															
ven 9 août	Macédoine mayonnaise			X		X							X			
	Colin d'Alaska meunière citron	X	X	X	X			X	X							
	Riz pilaf															
	Fromage blanc sucré	X														
	Prune															

# 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°33 - du 12 août au 18 août</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 12 août	Taboulé		X													
	Pizza au fromage	X	X	X												
	Salade iceberg															
	Camembert	X														
	Pêche															
mar 13 août	Salade de pâtes au basilic		X			X							X			
	Merlu sauce oseille	X	X		X											
	Epinards béchamel	X	X													
	Fromage blanc sucré	X														
	Purée de pomme															
mer 14 août	Betterave vinaigrette					X							X			
	Crêpe au fruits de mer et salade verte															
	Pâtes torti	X	X													
	Bûchette mi-chèvre	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	
<b>Semaine n°34 - du 19 août au 25 août</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 19 août	P. de terre à l'échalote					X							X			
	Merlu sauce crème aneth	X	X		X	X										
	Carottes à la crème	X	X													
	Petit fromage frais	X														
	Purée pomme romarin															
mar 20 août	Salade italienne BIO (olives et basilic non bio)		X													
	Tarte au fromage	X	X	X												
	Salade iceberg															
	Liégeois à la vanille	X														
mer 21 août	Concombre vinaigrette					X							X			
	Croq blé fromage épinard	X	X													
	Blé BIO		X													
	Brie	X														
	Compote pomme cassis coupelle															
jeu 22 août	Melon															
	Chili de légumes et RIZ BIO															
	Pont l'évêque	X														
	Clafoutis aux pêches	X	X	X												
ven 23 août	Semoule fantaisie BIO		X			X							X			
	Courgette au poisson	X	X		X											
	Fromage frais au sel de Guérande	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°35 - du 26 août au 1 septembre</b>		<b>s/viande</b>				<b>VILLENEUVE</b>										
lun 26 août	Lentilles à l'échalote vinaigrette					X					X		X			
	Omelette BIO			X												
	Ratatouille															
	Fondu président	X														
	Pomme BIO															
mar 27 août	Tomate vinaigrette					X							X			
	Tajine de légumes pois chiches semoule BIO figue (épices non bio)		X													
	Mimolette	X														
	Liégeois à la vanille	X														
mer 28 août	Macédoine mayonnaise			X		X							X			
	Feuilleté au fromage	X	X	X												
	Riz créole BIO															
	Yaourt nature sucré	X														
	Prune															
jeu 29 août	Salade fantaisie					X					X		X			
	Croq basquaise		X													
	Pâtes macaroni BIO	X	X													
	Petit fromage frais	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
ven 30 août	P. de terre à l'échalote					X							X			
	Colin d'Alaska sauce citron	X	X		X											
	Pôlée de légumes braisées															
	Coulommiers	X														
	Banane BIO															