

# 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>VILLENEUVE</b>													
jeu 1 août	Chou chinois vinaigrette					X							X		
	RIZ BIO cantonnais			X											
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Fraidou	X													
	Salade de fruits aux litchis														
ven 2 août	Salade iceberg														
	Cheese burger	X	X	X						X			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>VILLENEUVE</b>													
lun 5 août	Concombre à la menthe					X							X		
	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)		X												
	Coulommiers	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Liégeois au café	X													
mar 6 août	Betterave vinaigrette					X							X		
	Parmentier de boeuf à la tomate et thym	X	X			X				X					
	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		
	Rôti de porc au romarin		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>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		
	Rôti de porc au thym		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>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		
	Emincé de dinde sce estragon	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>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													
	Flan nappé caramel	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 28 août	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Rôti de boeuf sauce tomate		X												
	Riz créole BIO														
	Yaourt nature sucré	X													
	Prune														
jeu 29 août	Salade fantaisie					X					X		X		
	Macaroni BIO façon carbonara	X	X												
	Croq basquaise		X												
	Pâtes macaroni BIO	X	X												
	Petit fromage frais	X													
	Mousse au chocolat au lait	X								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										
	Pôêlée de légumes braisées														
	Coulommiers	X													
	Banane BIO														