

# 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°36 - du 2 septembre au 8 septembre</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 2 septembre	Carotte râpée à l'orange vinaigrette					X							X		
	Boulettes d'agneau sauce tomate		X							X					
	P. de terre rissolées														
	Emmental	X													
	Crème dessert caramel	X								X					
	Liégeois à la vanille	X													
mar 3 septembre	Tomate vinaigrette					X							X		
	Parmentier de lentilles corail à la provençale	X	X			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
	Camembert BIO	X													
	Pomme BIO														
mer 4 septembre	Melon														
	Coquillettes à la parisienne	X	X												
	Bouchées de blé		X												
	Coquillettes	X	X												
	Cantal	X													
	Crêpe sucrée à la vanille	X	X	X											
jeu 5 septembre	Taboulé de SEMOULE BIO		X												
	Emincé de dinde crème origan	X	X												
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane BIO														
ven 6 septembre	Salade de RIZ BIO, radis et concombre vinaigrette					X							X		
	Colin d'Alaska meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Haricot beurre braisés														
	Fondu président	X													
	Smoothie carotte abricot														

# 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°37 - du 9 septembre au 15 septembre</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 9 septembre	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Sauté de boeuf à l'orientale		X										X		
	Semoule BIO		X												
	Edam	X													
	Pomme BIO														
mar 10 septembre	Concombre ciboulette					X							X		
	Saucisse de Toulouse sauce rougail														
	Omelette sauce rougail			X											
	Riz créole BIO														
	Brie	X													
	Flan chocolat	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 11 septembre	Salade arlequin					X							X		
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Pôlée de légumes braisées														
	Yaourt nature sucré	X													
	Purée pomme mûre														
jeu 12 septembre	Radis rondelle sauce fromage blanc	X													
	Croq basquaise		X												
	Ratatouille														
	Clafoutis aux quetsches	X	X	X											
ven 13 septembre	COQUILLETES BIO au basilic		X			X							X		
	Colin d'Alaska sauce crème	X	X		X										
	Purée d'épinard	X				X									
	Fraidou	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
<b>Semaine n°38 - du 16 septembre au 22 septembre</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 16 septembre	Salade iceberg														
	Courgettes au boeuf	X	X												
	Saint moret BIO	X													
	Madeleine	X	X	X											
mar 17 septembre	P. de terre à l'échalote					X							X		
	Beignets de poisson		X		X					X					
	Carottes BIO braisées														
	Fromage frais sucré	X													
	Banane BIO														
mer 18 septembre	Salade bicolore CAROTTE VINAIGRETTE BIO					X							X		
	Colombo de volaille	X	X			X							X		
	Semoule BIO		X												
	Gouda	X													
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 19 septembre	Tomate vinaigrette					X							X		
	Chili de légumes et RIZ BIO														
	Yaourt aromatisé	X													
	Prune														
ven 20 septembre	Melon														
	TORTIS BIO façon carbonara	X	X												
	Feuilleté au fromage	X	X	X											
	Pâtes tortis BIO	X	X												
	Pont l'évêque	X													
	Purée de pomme														

# 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°39 - du 23 septembre au 29 septembre</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 23 septembre	Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons	X	X	X											
	Emincé de poulet sauce tandoori	X	X								X		X		
	Haricot vert braisés														
	Yaourt nature sucré	X													
	Pomme BIO														
mar 24 septembre	Carotte râpée vinaigrette BIO					X							X		
	Omelette sauce napolitaine		X	X											
	Purée de p. de terre	X				X									
	Brie	X													
	Mousse au chocolat au lait	X								X					
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 25 septembre	Salade de riz, tomate et ciboulette vinaigrette BIO (ciboulette non bio)					X							X		
	Chou-fleur à la parisienne	X	X												
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Fromage frais aux fruits	X													
	Poire														
jeu 26 septembre	Concombre tzatziki	X													
	Moussaka	X	X			X									
	Petit moulé	X													
	Moelleux aux amandes		X	X			X								
ven 27 septembre	Betterave vinaigrette BIO ciboulette					X							X		
	Colin d'Alaska à la sauce hollandaise	X	X	X	X					X	X				
	Blé BIO		X												
	Mimolette	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°40 - du 30 septembre au 6 octobre</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 30 septembre	Emmental râpé	X													
	Salade coleslaw (carotte et chou BIO)			X									X		
	TORTI BIO et crémeux de haricot blanc à la provencale	X	X												
	Flan nappé caramel	X													
	Liégeois au café	X													