

# 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 30 août au 5 septembre</b>		<b>Elémentaire</b>													
jeu 2 septembre	Betterave vinaigrette BIO					X							X		
	Tortis à la bolognaise, emmental râpé	X	X							X					
	Pêche														
ven 3 septembre	Melon														
	Filet de colin sauce américaine	X	X		X			X	X						
	Riz créole BIO														
	Yaourt sucré BIO	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°36 - du 6 septembre au 12 septembre</b>		<b>Elémentaire</b>													
lun 6 septembre	Salade de coquillettes basilic BIO														
	Nuggets de blé		X												
	Pèle mèle provençal														
	Fromage frais sucré	X													
mar 7 septembre	Concombre vinaigrette BIO					X							X		
	Steak haché au jus														
	Purée Pdt BIO	X													
	Entremets chocolat	X								X					
jeu 9 septembre	Tomates ciboulette NATURE														
	Emincé de dinde sce estragon	X	X												
	Haricot vert BIO NATURE														
	Clafoutis aux prunes														
ven 10 septembre	Filet de colin sauce basquaise				X										
	Semoule BIO		X												
	Gouda BIO	X													
	Pêche														

# 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 13 septembre au 19 septembre</b>		<b>Elémentaire</b>													
lun 13 septembre	Melon														
	Saucisse de Toulouse sauce rougail	X	X	X									X		
	Riz créole BIO														
	Flan nappé caramel	X													
mar 14 septembre	Cake aux trois fromages.	X	X	X											
	Courgette au boeuf	X	X												
	Pomme BIO														
jeu 16 septembre	Tomate vinaigrette					X							X		
	Colin meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Epinards bio à la béchamel	X	X												
	Pommes vapeur	X								X					
	Semoule au lait	X	X	X						X					
ven 17 septembre	Blé		X												
	Plateau de fromages	X													
	Raisin														

# 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 20 septembre au 26 septembre</b>		<b>Elémentaire</b>													
lun 20 septembre	Parmentier de poisson	X	X		X	X				X					
	Plateau de fromages	X													
	Pomme BIO														
	Kiwi BIO														
mar 21 septembre	Concombre au fromage blanc	X													
	Dinde émincée au curry	X	X												
	Haricots beurre	X								X					
	Brownie		X	X			X			X					
jeu 23 septembre	Betterave vinaigrette BIO					X							X		
	Spaghettis bolognaise de lentilles		X												
	Fromage blanc et sucre BIO	X													
ven 24 septembre	Carotte râpée et emmental	X													
	Sauté de boeuf marengo		X												
	Semoule		X												
	Purée de 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°39 - du 27 septembre au 3 octobre</b>		<b>Elémentaire</b>													
lun 27 septembre	Salade méele NATURE	X	X												
	Echine de porc aux herbes														
	Frites														
	Entremets vanille	X								X					
mar 28 septembre	Salade de pâtes tricolores		X			X							X		
	Omelette BIO	X		X											
	Haricot vert. NATURE														
	Yaourt aromatisé	X													
jeu 30 septembre	Velouté potiron au marron														
	Blanquette de volaille aux champignons	X	X												
	Riz créole BIO														
	Fondant aux fromage frais et fruits des bois														
ven 1 octobre	Colin sce dieppoise	X	X		X	X		X	X						
	Purée carotte BIO														
	Brie BIO	X													
	Banane														

# 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 4 octobre au 10 octobre</b>		<b>Elémentaire</b>													
lun 4 octobre	Salade arlequin					X							X		
	Echine de porc au jus														
	Ratatouille														
	Kiwi BIO														
mar 5 octobre	Boeuf mode	X	X	X		X									
	Coquillettes	X	X							X					
	Saint paulin	X													
	Pomme BIO														
jeu 7 octobre	Tomate vinaigrette					X							X		
	Tajine de légumes, pois chiche et semoule		X			X					X				
	Oeuf au lait BIO	X		X											
ven 8 octobre	Salade coleslaw (carotte et chou BIO)			X		X							X		
	Paëlla au poisson SSE				X			X	X						
	Yaourt sucré BIO	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°41 - du 11 octobre au 17 octobre</b>		<b>Elémentaire</b>													
lun 11 octobre	Salade fantaisie					X					X		X		
	Sauté de boeuf à la tomate		X												
	Boulgour bio sans sel ajouté		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
mar 12 octobre	Salade de pâtes au basilic		X			X							X		
	Parmentier haricots rouges et patate douce					X									
	Kiwi BIO														
jeu 14 octobre	Céleri râpé et pomme vinaigrette					X					X		X		
	Emincé de dinde sce curcuma	X	X												
	Duo de courgettes	X								X	X				
	Tomme BIO	X													
	Moelleux chocolat	X	X	X											
ven 15 octobre	P. de terre échalote vinaigrette BIO					X							X		
	Filet de colin sauce agrume		X		X										
	Carottes Vichy	X								X					
	Yaourt aromatisé	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°42 - du 18 octobre au 24 octobre</b>		<b>Elémentaire</b>													
lun 18 octobre	Salade verte NATURE														
	Cassoulet		X							X					
	Flan nappé caramel	X													
mar 19 octobre	Feuilleté au fromage	X	X							X					
	Rôti de boeuf au jus														
	Poêlée de légumes	X								X					
	Banane BIO														
jeu 21 octobre	Carottes râpées					X							X		
	Filet de colin sauce crevettes	X	X		X			X							
	Chou-fleur bio béchamel	X	X												
	Far breton NATURE	X	X	X						X					
ven 22 octobre	Salade des incas					X							X		
	Croq blé fromage épinard	X	X												
	Pomme BIO														