

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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 2 octobre au 8 octobre		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-BON ENCONTRE													
lun 2 octobre	Sauté de veau LR à la dijonnaise	X				X							X		
	Filet de merlu sauce citron	X			X										
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X												
	Carré de l'est bio	X													
	Camembert BIO	X													
	Raisin noir														
mar 3 octobre	Salade de tomates														
	Concombre vinaigrette														
	Jambon blanc LR														
	Boulette de soja tomate basilic au fromage blanc au curry	X		X		X				X			X		
	Pâtes cagaroles BIO		X												
	Crème dessert BIO chocolat	X													
	Crème dessert BIO au caramel beurre salé	X													
jeu 5 octobre	Pizza au fromage	X	X	X											
	Pizza royale	X	X												
	Omelette bio			X											
	Petits pois à la paysanne	X													
	Tomme noire	X													
	Emmental	X													
ven 6 octobre	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Salade choubidou					X							X		
	Calamar a la romaine	X	X						X						
	Haricots verts persillés														
	Pont l'Evêque	X													
	Comté	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 9 octobre au 15 octobre		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-BON ENCONTRE													
lun 9 octobre	Salade Bio des antilles	X	X			X							X		
	Filet de lieu noir sauce vierge				X										
	Purée de patates douces	X				X									
	Bûchette mi chèvre	X													
mar 10 octobre	Dahl de lentilles corail BIO														
	Riz bio créole														
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	X													
	Kiwis locaux														
jeu 12 octobre	Sauté de dinde au bouillon franchard														
	Oeufs brouillé au fromage	X		X											
	Tagliatelles		X												
	Fourme d'Ambert	X													
Raisin noir															
ven 13 octobre	Carottes râpées														
	Boeuf RAV cuit à l'étouffée sauce bourguignonne	X		X		X									
	NUGGETS DE BLE		X												
	Choux-fleur béchamel cheddar	X													
Cake au chocolat	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 16 octobre au 22 octobre															
GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-BON ENCONTRE															
lun 16 octobre	Filet de merlu sauce huile d'olive et citron				X										
	Epinards béchamel	X	X												
	Cantal	X													
	Saint Nectaire	X													
	Fruit de saison BIO														
mar 17 octobre	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Salade de mâche et noix						X								
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X													
	Stracciatella copeaux chocolat	X								X					
Crème aux oeufs	X		X												
jeu 19 octobre	Rillettes de la mer au saumon	X		X	X	X								X	
	Hachis Parmentier maison bio	X													
	Hachis à l'égrené de pois BIO	X													
	Laitue														
	Fromage blanc	X													
ven 20 octobre	Quiche butternut fromage	X	X	X							X				
	Rôti de veau au jus	X				X									
	Filet de Cabillaud à l'oseille	X			X	X									
	Carottes fraîches persillées														
	Pomme BIO locale														