

# 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>Période du 1 mai au 7 mai</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN -AVEC GLACE</b>													
mar 2 mai	Sauté de dinde sauce basquaise					X									
	Filet de Colin sauce basquaise				X	X									
	Pommes campagnardes														
	Munster	X													
	Tomme des pyrénées	X													
	Orange Global Gap														
	Poire ( conférence)														
jeu 4 mai	Salade de tomates														
	Concombre vinaigrette														
	Steak haché sauce bourguignonne	X		X		X									
	Steak haché de saumon sauce citron	X			X										
	Epinards et pomme de terre béchamel	X	X												
	Gâteau au chocolat	X	X	X						X					
ven 5 mai	Betteraves bio														
	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio à la ciboulette et au persil	X	X	X											
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Pomme BIO locale														

# 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>Période du 8 mai au 14 mai</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN -AVEC GLACE</b>													
mar 9 mai	Filet de lieu noir sauce sétoise			X	X	X							X		
	Riz créole														
	Gouda	X													
	Mimolette	X													
	Pommes bicolores locales														
	Orange Global Gap														
jeu 11 mai	Laitue bio														
	Sauce Marocaine BIO		X			X					X				
	Blé bio		X												
	Camembert BIO	X													
	Pointe de Brie BIO	X													
	Compote de pommes BIO														
	Coupelle de purée pomme poire BIO														
ven 12 mai	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Crèmeux de betterave	X													
	Jambon blanc LR														
	Pavé de colin pommes de terre douce et épinards	X	X		X										
	Pommes de terre au gratin	X	X												
	Poire ( conférence)														
	Banane France RUP														

# 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>Période du 15 mai au 21 mai</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN -AVEC GLACE</b>													
lun 15 mai	Roulé au fromage	X	X												
	Friand au fromage	X	X	X											
	Saucisse Toulouse au jus	X				X									
	Boulette de soja		X							X	X				
	Haricots beurre à la ciboulette														
	Emmental	X													
	Tomme des pyrénées	X													
	Banane France RUP														
mar 16 mai	Laitue bio														
	Raviolis au tofu bio		X							X	X				
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	X													
	Cookie aux pépites chocolat bio	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
<b>Période du 22 mai au 28 mai</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN -AVEC GLACE</b>													
lun 22 mai	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Croq veggie tomate		X	X											
	Ratatouille														
	Farfalles		X												
	Yaourt brassé aux fruits	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Orange Global Gap														
	Pommes bicolores locales														
mar 23 mai	Carotte râpées BIO au citron														
	Sauce Hindou BIO										X		X		
	Riz bio créole														
	Vache qui rit Bio	X													
	Banane BIO														
jeu 25 mai	Navette crémeuse	X	X	X											
	Parmentier de poisson à la carotte	X			X	X									
	Cake aux carottes maison	X	X	X			X								
ven 26 mai	Concombre vinaigrette														
	Salade de tomates														
	Chicken wings														
	Nugget's de blé		X												
	Haricots verts persillés														
	Fourme d'Ambert	X													
	Saint Paulin	X													
	Petit pot vanille-chocolat	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>Période du 29 mai au 4 juin</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN -AVEC GLACE</b>													
mar 30 mai	Salade de Betteraves														
	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Filet de colin meunière citron	X	X	X	X										
	Penne		X												
	Compote pomme-ananas														
	Compote pomme-abricot														
jeu 1 juin	Melon charentais														
	Pastèque														
	Stick végétarien		X	X											
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X													
	Fromage fondu Président	X													
	Fraidou	X													
	Gâteau USA	X	X	X											
ven 2 juin	Salade de riz bio à la parisienne					X								X	
	Salade de blé bio californienne		X			X								X	
	Moussaka bio	X		X		X									
	Moussaka végétarienne										X				
	Camembert BIO	X													