

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
Période du 2 mai au 8 mai		SCOLAIRE PEILLE.													
lun 2 mai	Salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X		
	Quenelles Bio sauce hongroise	X	X	X											
	Carottes bio à la coriandre														
	Emmental bio	X													
	Pommes Golden bio														
mar 3 mai	Tomates bio et mozzarella	X													
	Hachis Parmentier maison bio	X													
	Vache qui rit Bio	X													
	Compote de pomme-abricot bio					X									
	Vinaigrette maison au basilic					X							X		
jeu 5 mai	Salade verte bio														
	Boulettes de boeuf BIO sauce estragon	X	X			X									
	Chou-Fleur Bio Persillé														
	Camembert bio	X													
	Cake courgettes chocolat maison	X	X	X			X			X					
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
ven 6 mai	Concombre et maïs vinaigrette Bio														
	Emincé pilaf à l'espagnole		X	X											
	Carré frais bio	X													
	Flan à la vanille bio	X													
	Vinaigrette traditionnelle Ciboulette					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
Période du 9 mai au 15 mai		SCOLAIRE PEILLE.													
lun 9 mai	Salade verte BIO et croûtons	X	X												
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Petits pois bio au jus	X													
	Fromage blanc bio et sucre	X													
	Prune rouge bio														
	Vinaigrette terroir					X							X		
mar 10 mai	Carottes râpées BIO au citron														
	Emincé de volaille BIO à la crème	X													
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Carré frais bio	X													
	Banane bio														
	Vinaigrette maison au persil					X							X		
jeu 12 mai	Tomate Bio et olives Bio														
	Axoa de boeuf Bio														
	Pommes cubes vapeur bio														
	Gouda bio	X													
	Crème dessert à la vanille bio	X													
	Vinaigrette maison au basilic					X							X		
	Barquette														
ven 13 mai	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Omelette BIO sauce forestière	X		X		X									
	Epinards bio à la béchamel	X	X												
	Vache qui rit Bio	X													
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					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
Période du 16 mai au 22 mai		SCOLAIRE PEILLE.													
lun 16 mai	Salade parmentière Bio			X		X							X		
	Boulettes de Boeuf Bio au jus	X	X			X									
	Haricot vert Bio saveur aneth citron	X		X						X					
	Emmental bio	X													
	Kiwi bio														
mar 17 mai	Salade verte & maïs BIO														
	Tortelloni Provençale Bio à la tomate basilic														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Biscuit sablé à l'amande et au citron bio	X	X				X								
	Vinaigrette maison à l'échalote					X							X		
	Emmental râpé	X													
	Sauce supplémentaire	X				X									
jeu 19 mai	Macédoine mayonnaise	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X		
	Hot dog (Volaille)	X	X			X					X		X		
	Pommes noisettes														
	Fraises et sucre														
	Barquette														
	Ketchup										X				
ven 20 mai	Salade de tomates bio														
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Courgettes bio en béchamel	X	X												
	Camembert bio	X													
	Polenta crémeuse à la mangue	X													
	Vinaigrette miel colombo					X							X		
	Emmental râpé	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
Période du 23 mai au 29 mai		SCOLAIRE PEILLE.													
lun 23 mai	Concombre BIO à la crème ciboulette	X													
	Emincé de volaille bio sauce tajine	X				X									
	Riz bio pilaf														
	Vache qui rit Bio	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
	Sauce supplémentaire	X				X									
mar 24 mai	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Gratin du Sud BIO	X	X												
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Melon bio														
	Bruschetta	X	X												