

# 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 30 mai au 5 juin</b>		<b>SCOLAIRE PEILLE.</b>													
lun 30 mai	Salade verte bio														
	Emincé de volaille BIO au curry	X													
	Boulgour bio		X												
	Tomme bio	X													
	Pommes Golden bio														
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
mar 31 mai	Salade parmentière bio à l'orientale					X							X		
	Cube de colin pané	X	X		X										
	Poêlée de légumes bio														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Pastèque bio														
	Citron														
jeu 2 juin	Concombre bio vinaigrette														
	Rôti de bœuf														
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X												
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Cake apple vanille	X	X	X											
	Crème ciaux boulettes	X													
	Dosette de mayonnaise			X		X							X		
ven 3 juin	Salade de tomates bio														
	Chili égrené végétarien aux pois BIO		X												
	Carré frais bio	X													
	Flan à la vanille bio	X													
	Vinaigrette maison au basilic					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 6 juin au 12 juin</b>		<b>SCOLAIRE PEILLE.</b>													
mar 7 juin	Salade verte bio														
	Penne et lentilles mais végétarien		X								X				
	Saint Paulin bio	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
	Emmental râpé	X													
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
jeu 9 juin	Salade de pommes de terre bio à l'échalote					X							X		
	Saucisse de Toulouse bio														
	Saucisse de volaille	X											X		
	Haricots verts bio persillés														
	Fromage blanc bio et sucre	X													
	Pastèque bio														
	Barquette														
ven 10 juin	Carottes BIO														
	Omelette bio	X		X											
	Polenta Bio, nappée de sauce tomate	X													
	Gouda bio	X													
	Compote de pomme-abricot 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
<b>Période du 13 juin au 19 juin</b>		<b>SCOLAIRE PEILLE.</b>													
lun 13 juin	Taboulé bio		X												
	Emincé de volaille Bio sauce aux oignons	X				X									
	Ratatouille bio														
	Saint Paulin bio	X													
	Abricots bio														
mar 14 juin	Pastèque bio														
	Raviolis au tofu sauce tomate Bio		X							X	X				
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Galette au beurre bio	X	X	X											
	Emmental râpé	X													
jeu 16 juin	Salade verte bio														
	Brandade de Morue	X			X	X									
	Emmental bio	X													
	Compote de pomme-fraise bio														
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
ven 17 juin	Tomates bio et mozzarella	X													
	Quenelles Bio sauce normande	X	X	X		X									
	Riz bio pilaf														
	Vache qui rit Bio	X													
	Yaourt brassé banane BIO	X													
	Vinaigrette maison au persil					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 20 juin au 26 juin</b>		<b>SCOLAIRE PEILLE.</b>													
lun 20 juin	Pizza au fromage	X	X	X											
	Escalope de blé panée		X	X											
	Petits pois bio au jus	X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Abricots bio														
	Barquette														
mar 21 juin	Salade de tomates bio														
	Emincé de volaille Bio sauce marengo	X				X									
	Papillons bio		X												
	Camembert bio	X													
	Compote de pomme-fraise bio														
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
	Emmental râpé	X													
jeu 23 juin	Salade Coleslaw Bio			X									X		
	Boulettes de Boeuf Bio au jus	X	X			X									
	Pommes cubes vapeur bio														
	Tomme bio	X													
	Flan à la vanille bio	X													
ven 24 juin	Cake seigle, dinde et 5 graines	X	X	X											
	Calamar à la romaine		X						X						
	Poêlée de légumes bio														
	Fromage blanc bio et sucre	X													
	Pastèque bio														
	Barquette														

# 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 27 juin au 3 juillet</b>		<b>SCOLAIRE PEILLE.</b>													
lun 27 juin	Salade de pois chiche Bio à l'orientale					X							X		
	Omelette bio	X		X											
	Courgettes bio persillées														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Poire Bio														
mar 28 juin	Salade de tomates bio														
	Boulette de soja basilic tomate									X					
	Coquillettes Bio au pesto		X												
	Gouda bio	X													
	Nectarine bio														
	Barquette														
	Emmental râpé	X													
Vinaigrette traditionnelle au persil						X						X			
jeu 30 juin	Melon														
	Cheese burger	X	X	X						X			X	X	
	Pommes noisettes														
	Mister freeze														
	Dosette de ketchup														
Barquette															
ven 1 juillet	Roulé au fromage	X	X												
	Aïoli et légumes BIO			X	X	X							X		
	Carré de l'est bio	X													
	Ile flottante	X		X											
Barquette															