

# 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 novembre au 12 novembre</b>		<b>COMMUNE ALPES AZUR</b>													
lun 6 novembre	Salade verte bio														
	Chili con carne bio et riz bio														
	Camembert bio														
	Compote de pomme-fraise bio														
	Vinaigrette maison					X							X		
mar 7 novembre	Omelette au fromage	X		X											
	Courgettes à l'ail														
	Edam	X													
jeu 9 novembre	Endives aux pommes														
	Acras de morue	X	X		X										
	Gratin de Crécy	X	X												
	Pavé demi sel	X													
	Gélifiè vanille	X													
	Barquette														
	Vinaigrette traditionnelle Ciboulette					X							X		
ven 10 novembre	Colin meunière	X	X	X	X			X	X						
	Julienne de légumes et blé saveur du jardin		X								X				
	Fromage fondu Président	X													
	Cake praline rose	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 13 novembre au 19 novembre</b>		<b>COMMUNE ALPES AZUR</b>													
lun 13 novembre	Salade de Haricots verts bio					X							X		
	Emincé de volaille bio au jus	X				X									
	Quinoa BIO et ratatouille BIO														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Vinaigrette terroir					X							X		
mar 14 novembre	Brandade de poisson "maison"	X			X	X									
	Carré de l'est	X													
	Purée de pommes bananes														
jeu 16 novembre	Potage au potiron	X				X					X				
	Gratin Campagnard végétarien	X											X		
	Fromage frais nature 50 gr et sucre	X													
ven 17 novembre	Carottes râpées														
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Moëlleux coco mandarine maison	X	X	X											
	Vinaigrette aux agrumes					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 novembre au 26 novembre</b>		<b>COMMUNE ALPES AZUR</b>													
lun 20 novembre	Salade de crudités bio										X				
	Raviolis au tofu bio		X							X	X				
	Tomme bio	X													
	Purée de pomme Bio														
	Vinaigrette maison					X							X		
	Emmental râpé	X													
mar 21 novembre	Moules à la crème	X							X						
	Frites														
	Camembert	X													
	Vinaigrette terroir					X							X		
jeu 23 novembre	Vélouté salsifis	X													
	Emincé de dinde sauce vierge														
	Semoule aux raisins		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Cake du sportif	X	X	X		X	X								
ven 24 novembre	Houmous														
	Steak haché de cabillaud sauce matelote	X	X	X	X	X									
	Fines rondelles de Carottes et blé		X												