

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 27 novembre au 3 décembre		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 27 novembre	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Nuggets de blé enrobante à l'ail	X	X	X		X							X		
	Courgettes saveur aneth et citron	X		X						X					
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
mar 28 novembre	Salade de riz bio à la parisienne					X							X		
	Quenelles Bio sauce hongroise		X	X											
	Chou-fleur BIO aux saveurs du jardin														
	Edam	X													
jeu 30 novembre	Salade verte														
	Cheese burger	X	X	X						X			X	X	
	Pommes noisettes														
	Mousse au chocolat au lait	X								X					
	Vinaigrette maison					X							X		
	Barquette														
	Ketchup										X				
ven 1 décembre	Potage Crécy					X									
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Riz camarguais créole														
	Fromage fondu Président	X													
	Cocktail de fruits														

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 4 décembre au 10 décembre		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 4 décembre	Carottes râpées														
	Bolognaise au Boeuf FR														
	Penne		X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X					
	Vinaigrette maison					X							X		
	Emmental râpé	X													
mar 5 décembre	Pizza au fromage	X	X	X											
	Steak haché de saumon sauce oseille	X			X	X									
	Haricots verts persillés														
	Pommes vapeur persillées														
	Barquette														
jeu 7 décembre	Betteraves BIO et maïs BIO														
	Couscous avec boulettes de boeuf BIO	X	X										X		
	Camembert bio														
	Flan à la vanille bio	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
ven 8 décembre	Galette basquaise		X												
	Purée de potiron et pommes de terre	X				X									
	Tomme noire	X													
	Purée de pommes														

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 11 décembre au 17 décembre		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 11 décembre	Salade de penne au pesto		X												
	Chipolatas au jus	X				X									
	Petits pois et carottes au jus														
	Fromage frais nature 50 gr et sucre	X													
mar 12 décembre	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO			X							X		X		
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X											
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Emmental râpé	X													
jeu 14 décembre	Salade de Haricots verts					X							X		
	Emincé de poulet au curry	X								X					
	Purée de pommes de terre	X													
	Fol Epi Petit Roulé	X													
	Compote pomme-abricot														
	Vinaigrette maison					X							X		
ven 15 décembre	Nuggets de poisson et citron		X		X										
	Epinards béchamel	X	X												
	Bruschetta	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 18 décembre au 24 décembre		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 18 décembre	Betteraves mimosa			X											
	Boulgour à l'indienne		X								X		X		
	Camembert	X													
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X		
mar 19 décembre	Boulettes d'agneau aux olives	X	X			X				X					
	Jardinière de légumes														
	Saint Paulin	X													
jeu 21 décembre	Mousse de canard sans porc	X	X												
	Sauté de dinde sauce Noël	X	X												
	Christmas Star														
	Clémentine de Noël														
	Moëlleux chocolat oeuf Paques	X	X	X			X			X					
	Mesclun														
	Barquette														
	saccheti père Noël	X								X					
ven 22 décembre	Pizza au fromage	X	X	X											
	Colin poêlé	X	X		X										
	Haricots verts persillés														
	Liégeois à la vanille	X													
	Barquette														