

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 3 juin au 9 juin		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 3 juin	Concombre en salade														
	Sauté de veau FR sauce marengo														
	Macaroni		X												
	Tomme blanche	X													
	Purée de pommes														
	Vinaigrette maison					X							X		
	Emmental râpé	X													
mar 4 juin	Omelette bio			X											
	Courgette et blé BIO		X												
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
jeu 6 juin	Salade verte chiffonade														
	Brandade de Morue	X		X	X	X									
	Brie	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
	Vinaigrette maison					X							X		
ven 7 juin	Semoule façon couscous végétarien		X			X					X		X		
	Fromage blanc et sucre	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 10 juin au 16 juin		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 10 juin	Salade de tomates bio														
	Chili con carne bio et riz bio														
	Gouda bio	X													
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X		
mar 11 juin	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Ratatouille										X				
	Purée de pommes cannelle														
	Bruschetta	X	X												
jeu 13 juin	Salade du chef	X													
	Steak haché de saumon sauce nantua	X			X	X									
	Coquillettes		X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Cake à la vanille maison	X	X	X											
	Vinaigrette traditionnelle au miel					X							X		
	Emmental râpé	X													
ven 14 juin	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Boulette de soja enrobante à l'ail	X	X	X		X				X	X		X		
	Haricots beurre persillés														

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 17 juin au 23 juin		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 17 juin	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Emincé de volaille BIO au curry	X													
	Courgettes bio en béchamel	X	X												
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Emmental râpé	X													
mar 18 juin	Tomate et mozzarella	X													
	Saucisses Francfort à la volaille														
	Purée de pommes de terre	X													
	Gélatifié chocolat	X													
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
jeu 20 juin	Salade de Haricots verts														
	Tortis à la méditerranéenne		X								X				
	Yaourt aromatisé	X													
	Emmental râpé	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
ven 21 juin	Calamar à la romaine		X						X						
	Purée de carottes	X				X									
	Mimolette	X													
	Tarte aux Abricotines	X	X	X		X									
	Sauce fromage blanc curry	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
Période du 24 juin au 30 juin		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 24 juin	Saucisson sec	X					X			X					
	Oeuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Salade de blé à la californienne		X			X							X		
	Fromage frais nature 50 gr et sucre	X													
mar 25 juin	Dahl de lentilles corail et riz BIO														
	Edam Bio	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
jeu 27 juin	Salade iceberg et oignons frits		X												
	Cheese burger	X	X	X						X			X	X	
	Frites et ketchup														
	Mister freeze														
	Barquette														
ven 28 juin	Cake emmental olives maison	X	X	X											
	Pavé de merlu sauce blanquette	X			X			X	X		X				
	Carottes à la ciaux boulettes														

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 1 juillet au 7 juillet		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 1 juillet	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Chicken wings														
	Riz paëlla				X			X	X						
	Saint Nectaire	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
mar 2 juillet	Sauté de bœuf RAV à la dijonnaise	X				X							X		
	Chou-fleur BIO aux saveurs du soleil														
	Fromage frais nature 50 gr et sucre	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
jeu 4 juillet	Salade coleslaw			X									X		
	Hachis parmentier	X	X												
	Yaourt aromatisé	X													
ven 5 juillet	Jambon de dinde									X					
	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Fraidou	X													
	Compote pomme-ananas														