

# 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 septembre au 6 octobre</b>		<b>S/VIANDE</b>				<b>COMMUNE ALPES AZUR</b>										
lun 30 septembre	Salade Verte & Emmental	X														
	Escalope de blé panée		X	X												
	Blé à la tomate		X													
	Coulommiers	X														
	Purée de pommes mangue															
	Vinaigrette maison					X							X			
mar 1 octobre	Taboulé boulgourd bio		X			X										
	Steak de colin sauce aurore	X			X											
	Bouquet de brocolis bio béchamel	X	X													
jeu 3 octobre	Salade de Tomates															
	Pavé de merlu sauce beurre blanc	X			X	X										
	Purée de pommes de terre	X														
	Fromage frais nature 50 gr et sucre	X														
	Cake au miel maison	X	X	X												
	Vinaigrette traditionnelle à la 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
<b>Période du 7 octobre au 13 octobre</b>		<b>S/VIANDE</b>													
<b>jeu 10 octobre</b>		<b>BETTERAVES BIO SAUCE VINAIGRETTE</b>													
	Galette basquaise		X												
	Penne		X												
	Gouda bio	X													
	Vinaigrette traditionnelle au persil					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
<b>Période du 14 octobre au 20 octobre</b>		<b>S/VIANDE</b>				<b>COMMUNE ALPES AZUR</b>									
mar 15 octobre	Steak haché de saumon sauce oseille	X			X	X									
	Pommes vapeur														
	Croc'lait	X													
	Purée de pommes à l'orange confite					X									