

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 novembre au 10 novembre		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 4 novembre	Pizza au fromage	X	X	X											
	Boulettes de soja		X							X	X				
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Coulommiers	X													
	Barquette														
mar 5 novembre	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Axoa de boeuf Bio														
	Riz bio pilaf														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
jeu 7 novembre	Carottes râpées					X									
	Rôti de veau FR au jus										X				
	Haricots beurres persillés														
	Petit moulé nature	X													
	Moelleux pomme cannelle maison	X	X	X											
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
	Barquette														
ven 8 novembre	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Penne semi complete Bio		X												
	Edam	X													
	Purée de pommes fruits rouges														

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 novembre au 17 novembre		COMMUNE ALPES AZUR													
mar 12 novembre	Sauté de bœuf FR sauce normande	X				X									
	Pommes campagnardes														
	Brie	X													
	Barquette														
jeu 14 novembre	Salade de Haricots verts														
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Fromage fondu Président	X													
	Vinaigrette terroir					X							X		
ven 15 novembre	Omelette bio			X											
	Petits pois bio à la paysanne														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Biscuit nappé au chocolat bio	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 18 novembre au 24 novembre		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 18 novembre	Salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X		
	Boulettes de Boeuf Bio au jus		X								X				
	Haricots verts bio persillés														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
mar 19 novembre	Coeur de scarole et mimolette	X													
	Dahl de lentilles corail et riz														
	Purée de pommes miel														
	Vinaigrette au caramel					X									
jeu 21 novembre	Carottes râpées					X									
	Chipolatas					X									
	Lentilles au jus										X				
	Tomme blanche	X													
	Flan nappe caramel	X													
	Vinaigrette aux agrumes					X							X		
ven 22 novembre	Pavé de merlu sauce matelote	X		X	X	X									
	Julienne de légumes et farfalles		X								X				
	Fromage blanc et sucre	X													
	Moëlleux coco mandarine maison	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 25 novembre au 1 décembre		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 25 novembre	Perle du Nord vinaigrette					X									
	Pavé de colin aux herbes de provences		X		X										
	Boulghour aux petits légumes		X												
	Petit moulé nature	X													
	Crème dessert vanille	X													
	Vinaigrette à la pomme					X							X		
mar 26 novembre	Salade de pois chiche bio														
	Emincé de volaille bio sauce hongroise					X									
	Chou-fleur bio béchamel	X													
	Clémentine bio														
jeu 28 novembre	Salade iceberg et oignons frits		X												
	Colombo de poisson et riz				X										
	Fromage blanc et sucre	X													
	Cake ananas caramel	X	X	X						X					
	Vinaigrette antilles					X							X		
ven 29 novembre	Cappelletti à la tomate	X	X	X											
	Edam	X													
	Emmental râpé	X													
	Sauce supplémentaire										X				